SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 152° - Numero 131

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Mercoledì, 8 giugno 2011** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
VIA PRINCIPE UMBERTO 4 - 00185 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*
La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

Ministero della salute

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Corte suprema di cassazione

Ministero della salute

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 18 aprile 2011, n. **81**.

Regolamento recante modifica al decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 30 marzo 1994, n. 298, recante regolamento di attuazione dell'articolo 4, comma 9, della legge 8 novembre 1991, n. 362, concernente norme di riordino del settore farmaceutico.

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 8 novembre 1991, n. 362, recante norme di riordino del settore farmaceutico;

Visto, in particolare, l'articolo 4, comma 9, il quale prevede che la composizione della commissione giudicatrice per l'assegnazione delle sedi farmaceutiche, i criteri per la valutazione dei titoli e l'attribuzione dei punteggi, le prove di esame e le modalità di svolgimento del concorso sono fissati con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 30 marzo 1994, n. 298 e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 3 ottobre 2009, n. 153, recante: «Individuazione di nuovi servizi erogati dalle farmacie nell'ambito del Servizio sanitario nazionale, nonché disposizioni in materia di indennità di residenza per i titolari di farmacie rurali, a norma dell'articolo 11 della legge 18 giugno 2009, n. 69»;

Ritenuto necessario modificare le materie delle domande previste per la prova attitudinale dei concorsi per l'assegnazione delle sedi farmaceutiche, per far sì che tengano maggiormente conto anche delle nuove attività del farmacista in farmacia;

Visto l'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Udito il parere del Consiglio di Stato espresso dalla Sezione consultiva per gli atti normativi nell'Adunanza dell' 8 novembre 2010;

Su proposta del Ministro della salute;

ADOTTA
il seguente regolamento:

Art. 1.

1. Al decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 30 marzo 1994, n. 298, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 7, comma 1, le parole « farmacologia, tecnica farmaceutica - anche con riferimenti alla chimica farmaceutica - e legislazione farmaceutica » sono sostituite dalle seguenti: «farmacologia; farmacognosia; tossicologia; tecnica farmaceutica, anche con riferimenti alla chimica farmaceutica; farmacoeconomia, con specifico riferimento alla gestione della farmacia; legislazione farmaceutica; diritto sanitario, ivi inclusa la legislazione dei prodotti di interesse sanitario.».

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Roma, 18 aprile 2011

Il Presidente del Consiglio dei Ministri
BERLUSCONI

Il Ministro della salute
FAZIO

Visto, *il Guardasigilli:* ALFANO

Registrato alla Corte dei conti il 20 maggio 2011
Ufficio controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n.7, foglio n. 43

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto dall'amministrazione competente per materia, ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3 del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note alle premesse:

— Il testo dell'art. 4, comma 9, legge 8 novembre 1991, n. 362, è il seguente:

«9. La composizione della commissione giudicatrice, i criteri per la valutazione dei tioli e l'attribuzione dei punteggi, le prove di esame e le modalità di svolgimento del concorso sono fissati con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, da emanarsi entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.».

— Il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 30 marzo 1994, n . 298, concerne «Regolamento di attuazione dell'art. 4, comma 9, della legge 8 novembre 1991, n. 362, concernente norme di riordino del settore farmaceutico».

— Il testo dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri) è il seguente:

«3. Con decreto ministeriale possono essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del Ministro o di autorità sottordinate al Ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere. Tali regolamenti, per materie di competenza di più Ministri, possono essere adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessità di apposita autorizzazione da parte della legge. I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo. Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei Ministri prima della loro emanazione.».

Note all'art. 1:

— Si riporta il testo dell'art. 7 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 30 marzo 1994, n. 298, come modificato dal presente regolamento:

«Art. 7 *(Prova attitudinale)*. — 1. La prova attitudinale si articola in cento domande, riguardanti le seguenti materie: *farmacologia, farmacognosia, tossicologia; tecnica farmaceutica, anche con riferimenti alla chimica farmaceutica; farmaco economia, con specifico riferimento alla gestione della farmacia; legislazione farmaceutica; diritto sanitario, ivi inclusa la legislazione dei prodotti di interesse sanitario*. Il candidato deve indicare la risposta esatta fra le cinque già predisposte.».

2. Le domande, con le relative risposte, sono estratte a sorte dalla commissione esaminatrice fra le tremila predisposte ogni due anni dal Ministero della sanità, su proposta di una commissione nominata dal Ministro e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale*, unitamente alle relative risposte.

2-*bis*. La commissione esaminatrice adotta le misure necessarie ad impedire che i candidati possano risalire al numero d'ordine con il quale le domande sorteggiate sono state pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale*.

3. Finché il Ministero della sanità non provveda all'adempimento di cui al comma 2, le domande della prova attitudinale sono predisposte dalla commissione esaminatrice con modalità che assicurino la segretezza e la casualità della scelta.

4. Per la prova è concesso un tempo non superiore a un'ora e trenta minuti.

5. A ciascuna risposta esatta sono attribuiti 0,1 punti per commissario. Son considerate sufficienti, ai fini della idoneità, le prove, dei candidati che conseguono almeno 37,5 punti.».

11G0121

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

DECRETO 11 aprile 2011, n. **82.**

Regolamento per la gestione degli pneumatici fuori uso (PFU), ai sensi dell'articolo 228 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e successive modificazioni e integrazioni, recante disposizioni in materia ambientale.

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Visto il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e successive modificazioni e integrazioni, recante "Norme in materia ambientale";

Visto, in particolare, l'articolo 228 del predetto decreto legislativo con il quale sono disciplinati i tempi e le modalità di attuazione per ottimizzare il recupero degli pneumatici fuori uso, per ridurne la formazione anche attraverso la ricostruzione e secondo quanto disposto dagli articoli 179 e 180;

Visto il decreto legislativo 24 giugno 2003, n. 209 recante norme per l'attuazione della direttiva 2000/53/CE relativa ai veicoli fuori uso;

Visto l'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Vista l'intesa intervenuta con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano nella seduta dell'8 luglio 2010;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso dalla Sezione consultiva per gli atti normativi nelle adunanze del 25 novembre 2010 e del 27 gennaio 2011;

Vista la comunicazione al Presidente del Consiglio dei Ministri, ai sensi della citata legge n. 400 del 1988 ed il relativo nulla-osta n.2782 DAGL/4.3.6.3/1/2011 dell'11 aprile 2011;

ADOTTA

il seguente regolamento:

Art. 1.

Principi generali, esclusioni

1. Il presente decreto disciplina la gestione degli pneumatici fuori uso (PFU) al fine di ottimizzarne il recupero, prevenirne la formazione e proteggere l'ambiente.

2. Sono esclusi dagli obblighi previsti dal presente decreto:

a) gli pneumatici per bicicletta;

b) le camere d'aria, i relativi protettori (flap) e le guarnizioni in gomma;

c) gli pneumatici per aeroplani e aeromobili in genere.

3. Agli pneumatici montati su veicoli per i quali sia applicabile il decreto legislativo 24 giugno 2003, n. 209 o il disposto dell'articolo 231 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 si applica quanto disposto dall'articolo 7.

Art. 2.

Definizioni

1. Ai fini del presente decreto, si intende per:

a) pneumatici: componenti delle ruote dei veicoli costituiti da un involucro prevalentemente in gomma e destinati a contenere aria in pressione;

b) pneumatici fuori uso (PFU): gli pneumatici, rimossi dal loro impiego a qualunque punto della loro vita, dei quali il detentore si disfi, abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi e che non sono fatti oggetto di ricostruzione o di successivo riutilizzo;

c) immissione sul mercato: il momento in cui gli pneumatici nuovi, sia prodotti che importati, e usati provenienti da importazione, sono fatti oggetto per la prima volta di cessione nel mercato nazionale del ricambio, a qualsiasi titolo, mediante atto idoneo e documentabile;

d) produttore o importatore degli pneumatici: la persona fisica o giuridica che immette per la prima volta sul mercato pneumatici da impiegare come ricambio;

e) gestione: le attività per assicurare, anche in forma indiretta, la raccolta, il trasporto, la selezione, il recupero e lo smaltimento degli PFU, nonché l'attività di controllo sulle predette operazioni;

f) gestore degli PFU: la persona fisica o giuridica che effettua, a qualsiasi stadio del processo, attività di gestione degli PFU;

g) detentore degli PFU: il generatore di PFU o la persona fisica o giuridica che li detiene;

h) generatore degli PFU: la persona fisica o giuridica che, nell'esercizio della sua attività imprenditoriale, genera PFU;

i) ricambio: l'attività di sostituzione sul territorio nazionale degli pneumatici sul veicolo, con esclusione degli pneumatici che vengono montati sui veicoli per la prima immatricolazione;

l) autorità competente: Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare (MATTM) - Direzione generale per la tutela del territorio e delle risorse idriche;

m) stock storico: qualsiasi stoccaggio degli PFU preesistente alla data di entrata in vigore degli obblighi di cui al presente decreto;

n) fattura: documento fiscale di vendita consistente in fattura o ricevuta fiscale o scontrino fiscale;

o) tipologie di pneumatici: gli pneumatici ai fini del presente regolamento sono classificati secondo la tabella di cui all'allegato E, le cui modifiche e aggiornamenti sono adottati da parte dell'autorità competente contestualmente all'approvazione annuale del contributo di cui all'articolo 5.

Art. 3.

Obblighi del produttore e dell'importatore degli pneumatici

1. A decorrere dal novantesimo giorno dall'entrata in vigore del presente regolamento i produttori e gli importatori degli pneumatici sono tenuti a raccogliere e gestire annualmente quantità di PFU (di qualsiasi marca) almeno equivalenti alle quantità di pneumatici che hanno immesso nel mercato nazionale del ricambio nell'anno solare precedente, fermo restando quanto previsto dall'articolo 9, dedotta la quota di pertinenza degli pneumatici usati ceduti all'estero per riutilizzo o carcasse cedute all'estero per ricostruzione, calcolata sulla base dei dati ISTAT e in proporzione alle rispettive quote di immissione nel mercato nazionale.

2. Entro il 31 maggio di ogni anno è fatto obbligo a ogni produttore o importatore di dichiarare all'autorità competente, mediante il modulo di cui all'allegato A, la quantità e le tipologie degli pneumatici immessi sul mercato del ricambio nell'anno solare precedente.

3. Entro il 31 maggio di ogni anno è fatto obbligo a ogni produttore o importatore di dichiarare all'autorità competente, mediante il modulo di cui all'allegato B, le quantità, le tipologie e le destinazioni di recupero o smaltimento degli PFU provenienti dal mercato del ricambio e gestiti nell'anno solare precedente e di inviare alla stessa autorità un rendiconto economico completo della gestione.

4. Fermi restando gli obblighi di comunicazione di cui ai commi precedenti, il produttore o l'importatore può gestire gli PFU sia direttamente sia attraverso gestori autorizzati di PFU. Nel caso in cui il produttore o l'importatore gestisce gli PFU attraverso gestori autorizzati, invia apposita dichiarazione all'autorità competente, utilizzando il modulo di cui all'allegato C, entro il 30 novembre dell'anno precedente. La durata dell'incarico al gestore ha una durata non inferiore ad un anno solare.

5. Produttori e importatori danno preferenza alla presa in carico di PFU generati nel mercato del ricambio successivamente alla data di entrata in vigore del presente regolamento; pur tuttavia, PFU e prodotti derivati dalla loro frantumazione, facenti parte di stock storici e provenienti sia da operazioni di ricambio degli pneumatici che da demolizione di veicoli effettuate prima dell'entrata in vigore del presente regolamento, possono essere utilizzati a copertura di eventuali quantitativi mancanti rispetto ai dati provenienti dalla rendicontazione dell'anno precedente. Le società consortili hanno l'obbligo di destinare, se esistente, una quota parte non inferiore al trenta per cento dell'avanzo di amministrazione accertato, alla gestione degli stock storici esistenti.

6. I produttori e gli importatori, provvedono alla utilizzazione di mezzi e strumenti informatici certificatori attraverso i quali rendono tracciabili i flussi quantitativi dei PFU dall'origine, alla raccolta, all'impiego.

Art. 4.

Struttura operativa associata

1. I produttori e importatori di pneumatici adempiono all'obbligo di cui all'articolo 3, comma 1, anche attraverso la costituzione di una o più strutture societarie dotate di autonoma personalità giuridica, di natura consortile con scopo mutualistico, che provvede ad ogni attività di gestione degli PFU, ivi inclusi gli obblighi di comunicazione e di rendiconto, le facoltà e gli altri adempimenti previsti dall'articolo 3.

2. Alla società consortile i produttori e importatori aderenti comunicano, nei tempi e con le modalità da definirsi autonomamente, i dati di cui all'articolo 3, comma 2, e trasferiscono il contributo di cui all'articolo 228, comma 2, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, con cadenza mensile e conguaglio da effettuare entro il 31 maggio di ogni anno. L'avvenuto trasferimento alla struttura societaria consortile di detto contributo nel termine sopra indicato, da comunicarsi senza dilazione all'autorità competente unitamente alla copia della documentazione relativa ai versamenti effettuati, costituisce, per il produttore e per l'importatore degli pneumatici, adempimento degli obblighi di gestione posti a suo carico con esonero da ogni relativa responsabilità.

3. I soggetti di cui al comma 1, non appena costituiti, danno immediata comunicazione della propria costituzione all'autorità competente con elencazione dei produttori ed importatori di pneumatici che intendono adempiere ai propri obblighi attraverso tali strutture, indicando la decorrenza concordata. Contestualmente i soggetti di cui al comma 1, trasmettono all'autorità competente l'atto costitutivo e lo statuto della società consortile, per la successiva approvazione con decreto direttoriale, previa verifica della conformità alla normativa vigente delle finalità individuate e dell'assetto organizzativo, come ivi definiti. Ogni variazione dello statuto o della composizione della società è tempestivamente trasmessa all'autorità competente ai fini dell'approvazione.

4. Annualmente i produttori, gli importatori e le società consortili eventualmente costituite inviano all'autorità competente copia del bilancio di esercizio, corredata di relazione sul raggiungimento degli obiettivi programmati.

Art. 5.

Contributo ambientale per la gestione degli PFU

1. Il contributo di cui al comma 2 dell'articolo 228 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 è determinato in misura tale da assicurare in modo completo e nel rispetto del comma 1 dell'articolo 228 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, la copertura dei costi della gestione di cui all'articolo 2, comma 1, lett. *e)*, al fine di prevenire e ridurre gli impatti negativi per la salute umana e l'ambiente.

2. I produttori e gli importatori degli pneumatici o le loro eventuali forme associate comunicano all'autorità competente, entro il 30 settembre di ciascun anno, le stime degli oneri relativi alle componenti di costo di cui all'allegato D del presente decreto per l'anno solare successivo. L'autorità competente, entro il 30 novembre del medesimo anno, individua l'ammontare del contributo e lo approva. Qualora, nel corso di ciascun anno, emergano elementi che giustifichino una revisione immediata dell'ammontare del contributo stabilito, su richiesta dei produttori ed importatori di pneumatici o delle loro eventuali forme associate, l'autorità competente può, nel termine di trenta giorni dal ricevimento della richiesta, rideterminare l'ammontare del contributo stesso.

3. I produttori e gli importatori degli pneumatici provvedono a tutte le iniziative idonee a portare a conoscenza degli utenti finali e dei soggetti potenzialmente coinvolti nelle fasi di commercializzazione degli pneumatici, l'ammontare del contributo di cui al comma 2.

4. In tutte le fasi di commercializzazione dello pneumatico nel mercato del ricambio, il contributo è indicato in modo chiaro e distinto sulla fattura. Il contributo è differenziato per le diverse tipologie degli pneumatici come individuate nell'allegato E.

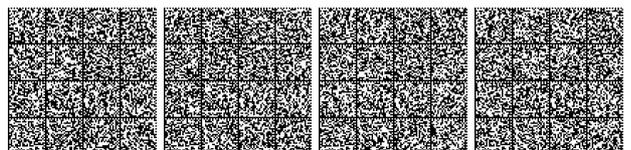
5. Agli adempimenti attribuiti ai produttori e agli importatori degli pneumatici previsti nel presente articolo, provvede la struttura operativa associata in caso di costituzione della stessa.

Art. 6.

Sanzioni

1. Ai produttori ed agli importatori degli pneumatici o alle loro eventuali forme associate che, pur provvedendo alla gestione degli PFU, non raggiungono le quantità minime individuate ai sensi dell'articolo 3, comma 1, è applicata una sanzione amministrativa pecuniaria pari al contributo percepito per i quantitativi di pneumatici non gestiti, maggiorata del cinquanta per cento.

2. Ai produttori e agli importatori degli pneumatici o alle loro eventuali forme associate che, pur provvedendo alla gestione degli PFU, omettono di adempiere ad alcuno degli obblighi di comunicazione previsti negli articoli 3 e 5, è applicata una sanzione amministrativa pecuniaria pari al quindici per cento del contributo percepito per l'anno al quale si riferisce la violazione, per ognuna delle violazioni accertate.

3. Ai produttori e agli importatori degli pneumatici o alle loro eventuali forme associate che, pur provvedendo alla gestione degli PFU, adempiono tardivamente ad alcuno degli obblighi di comunicazione previsti negli articoli 3 e 5 rispetto ai termini ivi indicati, è applicata una

sanzione amministrativa pecuniaria, pari al cinque per cento del contributo percepito per l'anno al quale si riferisce la violazione, per ognuna delle violazioni accertate.

4. Ai produttori e agli importatori degli pneumatici che non provvedono alla gestione degli PFU, neanche attraverso il trasferimento del contributo di cui all'articolo 4, comma 2, del presente decreto ad una struttura associata, è applicata una sanzione amministrativa pecuniaria pari al doppio del contributo percepito per i quantitativi degli pneumatici non gestiti.

5. In mancanza di determinazione del contributo ai sensi di quanto previsto dall'articolo 5, tale determinazione, ai fini dell'irrogazione delle sanzioni, verrà effettuata, a seguito di richiesta dell'organo di controllo procedente, dall'autorità competente.

6. Per quanto non previsto espressamente nel presente articolo si applicano, ove compatibili, le disposizioni della legge 24 novembre 1981,n. 689.

7. Per garantire la finalità della salvaguardia ambientale, gli enti pubblici forniscono all'autorità competente ed agli organi di controllo che ne fanno richiesta, tutti i dati e gli elementi ritenuti utili dai richiedenti per verificare le dichiarazioni dei produttori e degli importatori, anche al fine di attivare le eventuali azioni correttive.

Art. 7.

PFU derivanti da demolizione dei veicoli a fine vita

1. A decorrere dal centoventesimo giorno dall'entrata in vigore del presente regolamento, i produttori e gli importatori di pneumatici, direttamente od indirettamente tramite loro forme associate, raccolgono e gestiscono, dietro corrispettivo pagato dal fondo di cui al comma 5 per la copertura dei costi sostenuti ed anche in alternativa ad altri soggetti autorizzati a garanzia di una maggior competitività economica, gli PFU provenienti da veicoli a fine vita.

2. Entro il termine di trenta giorni dall'entrata in vigore del presente decreto, è costituito presso l'Automobile Club d'Italia (ACI) un Comitato di gestione degli PFU provenienti dai veicoli fuori uso di cui all'articolo 1, comma 3. Il Comitato è composto da cinque membri, uno designato dalle Associazioni dei produttori, importatori e rivenditori di autoveicoli, motoveicoli e macchine movimento terra, uno dalle Associazioni dei produttori e importatori degli pneumatici, uno dalle Associazioni dei demolitori di veicoli, uno designato dal Consiglio nazionale dei consumatori e degli utenti e uno designato dall'ACI, che ne assume la presidenza.

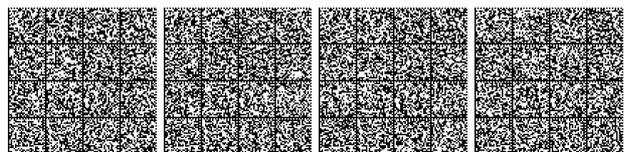
3. Il Comitato e i produttori e gli importatori degli pneumatici e le loro forme associate, valutano periodicamente e congiuntamente le attività di cui al presente articolo allo scopo di ottimizzarne efficacia, efficienza ed economicità e per ricercare soluzioni condivise ad eventuali criticità emergenti.

4. Nel termine perentorio di sessanta giorni dall'entrata in vigore del presente decreto, produttori, importatori di pneumatici ed eventuali loro forme associate, concordano con i demolitori ed eventuali loro forme associate le attività di ritiro e recupero degli PFU ed i relativi costi.

5. Il Comitato, entro trenta giorni dal suo insediamento, individua con le modalità di cui al comma 10, sulla base della documentazione fornita dai produttori e dagli importatori degli pneumatici, l'entità del contributo per la copertura dei costi di raccolta e gestione degli pneumatici dei veicoli a fine vita e lo comunica all'autorità competente la quale, entro trenta giorni, approva l'ammontare del contributo. Il contributo è riscosso dal rivenditore del veicolo all'atto della vendita di ogni veicolo nuovo nel territorio nazionale e versato in un fondo appositamente costituito presso l'Automobile Club Italia (ACI), utilizzato per la copertura dei costi di raccolta e gestione degli pneumatici dei veicoli a fine vita. La gestione del fondo, ispirata a criteri di efficienza, efficacia ed economicità, è affidata all'ACI con la vigilanza del Comitato. Dal centoventesimo giorno dall'entrata in vigore del presente regolamento decorre l'obbligo, da parte dei rivenditori, di esazione del contributo che deve essere indicato in modo chiaro in una riga separata nella fattura di vendita.

6. I produttori e gli importatori degli pneumatici o le loro eventuali forme associate comunicano al Comitato, entro il 30 settembre di ciascun anno, le stime degli oneri relativi alle componenti di costo di cui all'allegato D al presente decreto, ai fini dell'aggiornamento del contributo per l'anno solare successivo, da determinare con la procedura di cui al comma 5. Il Comitato provvede a fornire ai consumatori, attraverso adeguate forme di pubblicità, informazioni sulle componenti di costo che concorrono alla formazione del contributo e sulle finalità dello stesso. Eventuali avanzi derivanti dalla gestione annuale del fondo sono reinvestiti nella gestione dell'anno successivo.

7. I corrispettivi di cui al comma 6 sono fatturati al fondo di cui al comma 5, dai produttori e dagli importatori degli pneumatici o eventuali loro forme associate, ovvero dagli altri soggetti autorizzati e pagati dal fondo.

8. Gli obiettivi di recupero e riciclo dei PFU provenienti da veicoli a fine vita rimangono all'interno dei target di responsabilità della filiera dei veicoli a fine vita. Gli PFU provenienti dalla demolizione di tali veicoli, non vengono considerati nel computo delle quantità di cui all'articolo 3, comma 2. Gli PFU provenienti da veicoli a fine vita sono conteggiati ai fini del calcolo degli obiettivi di cui all'articolo 7, comma 2, del decreto legislativo 24 giugno 2003, n. 209 e successive modifiche ed integrazioni.

9. I centri di raccolta conferenti gli PFU provenienti dai veicoli a fine vita al sistema di gestione previsto dal presente articolo, debbono inserire i predetti quantitativi di PFU nel modello di dichiarazione ambientale, così come indicato all'articolo 7, comma 2-*bis*, del decreto legislativo 24 giugno 2003, n. 209 e successive modifiche ed integrazioni.

10. Il contributo deve garantire la copertura dei costi di gestione degli PFU ritirati e dei costi di gestione e di amministrazione del Comitato e del fondo di cui al comma 5 ed è commisurato alla tipologia degli pneumatici a cui si riferisce. Con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, da adottare entro trenta giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento, sono definiti i parametri tecnici per l'individuazione delle diverse categorie di contributo, quantificate tenendo conto delle componenti rilevanti di costo relative al ciclo di raccolta e al ciclo di trattamento degli PFU, nonché delle spese relative alla gestione ed alla amministrazione del Comitato e del fondo di cui al comma 5.

Art. 8.

Istituzione del tavolo permanente di consultazione

1. E' istituito presso l'autorità competente un tavolo permanente di consultazione sulla gestione degli PFU di cui all'articolo 1.

2. Il tavolo, presieduto da un rappresentante designato dal Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, è composto complessivamente da 7 membri, di cui: tre designati dalle organizzazioni nazionali dell'industria (dei quali due in rappresentanza del settore del recupero), uno designato dalle associazioni di produttori e di importatori degli pneumatici, uno designato dalle organizzazioni nazionali delle categorie del commercio, uno dalle organizzazioni nazionali delle categorie dell'artigianato.

3. Il tavolo ha il compito di esaminare la gestione degli PFU con la finalità di incrementare il livello qualitativo e quantitativo delle fasi che vanno dalla raccolta al trattamento degli PFU, ai fini di una maggiore tutela ambientale nonché dell'applicazione di criteri di efficienza, efficacia ed economicità. Il tavolo ha il compito di promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra tutti i soggetti interessati alla raccolta ed al trattamento degli PFU.

4. Le spese di gestione del tavolo sono a carico dei produttori e degli importatori degli pneumatici.

Art. 9.

Disposizioni transitorie e finali

1. Al fine di consentire l'attuazione delle disposizioni di cui al presente decreto sono individuati i seguenti obiettivi di raccolta e gestione degli pneumatici a fine vita:

a) al 31 dicembre 2011 gestione di almeno il venticinque per cento del quantitativo definito all'articolo 3, comma 1;

b) al 31 dicembre 2012 gestione di almeno l'ottanta per cento del quantitativo definito all'articolo 3, comma 1;

c) al 31 dicembre 2013 e per gli anni successivi gestione del cento per cento del quantitativo definito all'articolo 3, comma 1;

2. La prima dichiarazione di cui all'articolo 3, comma 2, è effettuata nel termine di trenta giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento con riferimento all'anno 2010; la prima dichiarazione di cui all'articolo 3, comma 3, è effettuata entro il 31 maggio 2012, con riferimento all'anno 2011; la prima dichiarazione di cui all'articolo 3, comma 4, è effettuata entro il sessantesimo giorno dall'entrata in vigore del presente regolamento.

3. In sede di prima applicazione, gli adempimenti di cui all'articolo 5, comma 2, devono essere assolti entro il sessantesimo giorno dall'entrata in vigore del presente regolamento.

4. Ai fini del presente decreto, una quantità di pneumatici nuovi pari in peso a cento equivale ad una quantità di PFU pari in peso a novanta, in relazione al minor peso di un PFU, pari in media al dieci per cento in meno rispetto ad un analogo pneumatico nuovo.

5. A decorrere dal novantesimo giorno dall'entrata in vigore del presente regolamento sarà applicato il contributo di cui all'articolo 228, comma 2, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

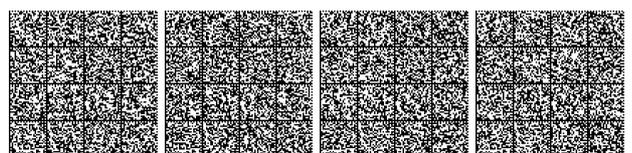
6. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale*.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Roma, 11 aprile 2011

Il Ministro: PRESTIGIACOMO

Visto, *il Guardasigilli:* ALFANO

Registrato alla Corte dei conti il 1° giugno 2011
Ufficio controllo atti Ministeri delle infrastrutture ed assetto del territorio, registro n. 9, foglio n. 272

ALLEGATO A
(Articolo 3, comma 2)

Modello di dichiarazione annuale di pneumatici immessi sul mercato da parte dei Produttori e Importatori

A……..

c/o Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare

via Cristoforo Colombo 44

Roma

1) SEZIONE ANAGRAFICA produttore o importatore di pneumatici

Nome o rag. Sociale:	
CODICE FISCALE:	
Comune:	Provincia:
Via:	N. Civico:
C.A.P.:	N. Telefonico:
Codice ISTAT attività:	

SEDE LEGALE:	
Comune:	Provincia:
Via:	N. Civico:
C.A.P.:	N. Telefonico:

2) Dichiarazione dei Quantitativi di pneumatici immessi sul mercato per Categoria ex Decreto ..., relativamente al periodo:____________________________

Tipologia *(articolo 3.1)*	Quantità (tonnellate)

Timbro e firma del soggetto dichiarante

ALLEGATO B
(Art. 3, comma 3)

Modulo di dichiarazione annuale di PFU gestiti nell'anno solare precedente

A…….

c/o Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare

via Cristoforo Colombo 44

Roma

1) SEZIONE ANAGRAFICA produttore o importatore di pneumatici o forma associata

Nome o rag. Sociale:	
CODICE FISCALE:	
Comune:	Provincia:
Via:	N. Civico:
C.A.P.:	N. Telefonico:
Codice ISTAT attività:	

2) QUANTITATIVI DEI PFU GESTITI NELL'ANNO……...

TIPOLOGIA	QUANTITA' (tonnellate)
TOTALE	

Obiettivo : …… Ton **-** Quantità gestite:…..Ton - **%** Realizzazione :…….

3) DESTINAZIONE DEI PFU (dati in tonnellate)

Riciclo e recupero	**Smaltimento in discarica (diametro >1400 mm)**	**TOTALE**

Stock di PFU in carico a fine anno : ………….Ton

- **Allegato Rendiconto economico della Gestione.**

Timbro e firma del soggetto dichiarante

ALLEGATO C
(Art.3, comma 4)

MODULO DI DICHIARAZIONE PER LA SCELTA DELLA GESTIONE INDIRETTA

A…….
c/o Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare
via Cristoforo Colombo 44
Roma

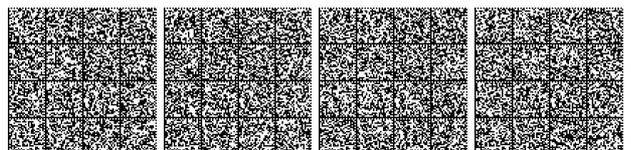
La società (o il sottoscritto)……………………………………………………….
……………………………………………………………………………….. ,
con sede in ……………………………………., via ……………………………..…….,
Cod. Fiscale / P. IVA ………………………..………………………………………….,
iscritta alla C.C.I.A.A. di ……….………………………. al numero ………….………….,
esercente l'attività di Produttore/Importatore di pneumatici/Forma Associata, cod. ISTAT n.ro……………,
in persona del suo legale rappresentante sig. ……………………………………………….
ai sensi dell'articolo 228 del D. Lgs. , nonché del D.M.
dichiara di affidare la gestione dei pneumatici fuori uso, con riferimento a:

Raccolta	Trasporto	Stoccaggio	Selezione	Recupero	Smaltimento
Altro:					

alla …………………………. ditta: ……………………………………………………
con sede in ………………………………., via …………………………………………….,
Cod. Fiscale / P. IVA ………..……………………………………………………………..,
iscritta alla C.C.I.A.A. di …………………………….. al numero ……………………….,

L'incarico sopra indicato decorre dal giorno …………. e si intende a tempo indeterminato, salvo revoca che dovrà essere comunicata a codesta Autorità contestualmente alla nomina di un nuovo gestore, fermo restando che la stessa non potrà avvenire prima di un anno dalla data di decorrenza dell'incarico stesso.

In fede

Timbro e firma del soggetto dichiarante

ALLEGATO D

(Artt. 5, comma 2 e 7,comma 6)

Il contributo, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 228, comma 1, del decreto legislativo n. 152/2006 e successive modifiche e integrazioni, è finalizzato a garantire la copertura dei costi necessari per adempiere alla gestione dei quantitativi di PFU prescritti dal presente regolamento.

Ai fini della formazione del contributo, i produttori e gli importatori degli pneumatici debbono tenere conto delle seguenti voci di costo:

1. prelievo degli PFU presso ogni punto di generazione nel mercato del ricambio (porta a porta da tutti i gommisti, officine e simili) o di raccolta dei veicoli fuori uso;
2. deposito, separazione per dimensione e stoccaggio temporaneo;
3. attività di trasporto;
4. operazioni di frantumazione degli PFU, al netto dei ricavi della vendita che l'operatore consegue nel mercato;
5. valorizzazione derivante dall'utilizzo come combustibile;
6. attività di ricerca, sviluppo e formazione di cui all'articolo 228, comma 1, del decreto legislativo n.152/2006;
7. registrazioni finalizzate al tracciamento dei flussi degli PFU e derivati;
8. controllo sulle predette operazioni, monitoraggio, rendicontazione, reportistica, informazione e comunicazione;
9. gestione amministrativa dei contributi raccolti e, in generale, attività connesse direttamente e indirettamente alla gestione della filiera e alla organizzazione del sistema;

ALLEGATO E
(Artt. 2, comma 1, lett. o) e 5, comma 4)

Cat.	Veicoli utilizzatori (indicativo)	Pesi min-max (in chilogrammi)
A	**Ciclomotori e motoveicoli** (ciclomotori, motocicli, motocarri, ecc.)	**A1** (2 – 8)
B	**Autoveicoli e relativi rimorchi** (autovetture, autovetture per il trasporto promiscuo, autocaravan, ecc.)	**B1** (6 – 18)
C	**Autocarri, Autobus** (autotreni, auto snodati, auto articolati, filoveicoli, trattori stradali, ecc.)	**C1** (20 – 40); **C2** (41 - 70);
D	**Macchine agricole, macchine operatrici, macchine industriali** (trattori, escavatori, ecc.)	**D0** (< 4); **D1** (4 – 20); **D2** (21 – 40); **D3** (41 – 70); **D4** (71 – 130); **D5** (131 – 200); **D6** (> 200).

NOTE

AVVERTENZA:

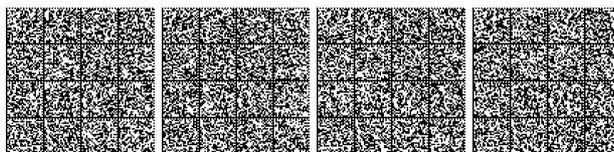
Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto dall'amministrazione competente per materia, ai sensi dell'art.10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n.1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Per le direttive CEE vengono forniti gli estremi di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee (GUCE).

Note alle premesse:

Il testo degli artt. 228, 179 e 180 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante "Norme in materia ambientale", pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 14 aprile 2006, n. 88, (S.O.)., è il seguente:

"Art. 228. *Pneumatici fuori uso*.

1. Fermo restando il disposto di cui al decreto legislativo 24 giugno 2003, n. 209, nonché il disposto di cui agli articoli 179 e 180 del presente decreto, al fine di garantire il perseguimento di finalità di tutela ambientale secondo le migliori tecniche disponibili, ottimizzando, anche tramite attività di ricerca, sviluppo e formazione, il recupero dei pneumatici fuori uso e per ridurne la formazione anche attraverso la ricostruzione è fatto obbligo ai produttori e importatori di pneumatici di provvedere, singolarmente o in forma associata e con periodicità almeno annuale, alla gestione

di quantitativi di pneumatici fuori uso pari a quelli dai medesimi immessi sul mercato e destinati alla vendita sul territorio nazionale, provvedendo anche ad attività di ricerca, sviluppo e formazione finalizzata ad ottimizzare la gestione dei pneumatici fuori uso nel rispetto dell'articolo 177, comma 1.

2. Con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da emanarsi nel termine di giorni centoventi dalla data di entrata in vigore della parte quarta del presente decreto, sono disciplinati i tempi e le modalità attuative dell'obbligo di cui al comma 1. In tutte le fasi della commercializzazione dei pneumatici è indicato in fattura il contributo a carico degli utenti finali necessario, anche in relazione alle diverse tipologie di pneumatici, per far fronte agli oneri derivanti dall'obbligo di cui al comma 1.

3. Il trasferimento all'eventuale struttura operativa associata, da parte dei produttori e importatori di pneumatici che ne fanno parte, delle somme corrispondenti al contributo per la gestione, calcolato sul quantitativo di pneumatici immessi sul mercato nell'anno precedente costituisce adempimento dell'obbligo di cui al comma 1 con esenzione del produttore o importatore da ogni relativa responsabilità.

4. I produttori e gli importatori di pneumatici inadempienti agli obblighi di cui al comma 1 sono assoggettati ad una sanzione amministrativa pecuniaria proporzionata alla gravità dell'inadempimento, comunque non superiore al doppio del contributo incassato per il periodo considerato.";

"Art.179. *Criteri di priorità nella gestione dei rifiuti*.

1. La gestione dei rifiuti avviene nel rispetto della seguente gerarchia:

a) prevenzione;

b) preparazione per il riutilizzo;

c) riciclaggio;

d) recupero di altro tipo, per esempio il recupero di energia;

e) smaltimento.

2. La gerarchia stabilisce, in generale, un ordine di priorità di ciò che costituisce la migliore opzione ambientale. Nel rispetto della gerarchia di cui al comma 1, devono essere adottate le misure volte a incoraggiare le opzioni che garantiscono, nel rispetto degli articoli 177, commi 1 e 4, e 178, il miglior risultato complessivo, tenendo conto degli impatti sanitari, sociali ed economici, ivi compresa la fattibilità tecnica e la praticabilità economica.

3. Con riferimento a singoli flussi di rifiuti è consentito discostarsi, in via eccezionale, dall'ordine di priorità di cui al comma 1 qualora ciò sia giustificato, nel rispetto del principio di precauzione e sostenibilità, in base ad una specifica analisi degli impatti complessivi della produzione e della gestione di tali rifiuti sia sotto il profilo ambientale e sanitario, in termini di ciclo di vita, che sotto il profilo sociale ed economico, ivi compresi la fattibilità tecnica e la protezione delle risorse.

4. Con uno o più decreti del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, di concerto con il Ministro della salute, possono essere individuate, con riferimento a singoli flussi di rifiuti specifici, le opzioni che garantiscono, in conformità a quanto stabilito dai commi da 1 a 3, il miglior risultato in termini di protezione della salute umana e dell'ambiente.

5. Le pubbliche amministrazioni perseguono, nell'esercizio delle rispettive competenze, iniziative dirette a favorire il rispetto della gerarchia del trattamento dei rifiuti di cui al comma 1 in particolare mediante:

a) la promozione dello sviluppo di tecnologie pulite, che permettano un uso più razionale e un maggiore risparmio di risorse naturali;

b) la promozione della messa a punto tecnica e dell'immissione sul mercato di prodotti concepiti in modo da non contribuire o da contribuire il meno possibile, per la loro fabbricazione, il loro uso o il loro smaltimento, ad incrementare la quantità o la nocività dei rifiuti e i rischi di inquinamento;

c) la promozione dello sviluppo di tecniche appropriate per l'eliminazione di sostanze pericolose contenute nei rifiuti al fine di favorirne il recupero;

d) la determinazione di condizioni di appalto che prevedano l'impiego dei materiali recuperati dai rifiuti e di sostanze e oggetti prodotti, anche solo in parte, con materiali recuperati dai rifiuti al fine di favorire il mercato dei materiali medesimi;

e) l'impiego dei rifiuti per la produzione di combustibili e il successivo utilizzo e, più in generale, l'impiego dei rifiuti come altro mezzo per produrre energia.

6. Nel rispetto della gerarchia del trattamento dei rifiuti le misure dirette al recupero dei rifiuti mediante la preparazione per il riutilizzo, il riciclaggio o ogni altra operazione di recupero di materia sono adottate con priorità rispetto all'uso dei rifiuti come fonte di energia.

7. Le pubbliche amministrazioni promuovono l'analisi del ciclo di vita dei prodotti sulla base di metodologie uniformi per tutte le tipologie di prodotti stabilite mediante linee guida dall'ISPRA, eco-bilanci, la divulgazione di informazioni anche ai sensi del decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 195, l'uso di strumenti economici, di criteri in materia di procedure di evidenza pubblica, e di altre misure necessarie.

8. Le Amministrazioni interessate provvedono agli adempimenti di cui al presente articolo con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.";

"Art. 180. *Prevenzione della produzione di rifiuti*.

1. Al fine di promuovere in via prioritaria la prevenzione e la riduzione della produzione e della nocività dei rifiuti, le iniziative di cui all'articolo 179 riguardano in particolare:

a) la promozione di strumenti economici, eco-bilanci, sistemi di certificazione ambientale, utilizzo delle migliori tecniche disponibili, analisi del ciclo di vita dei prodotti, azioni di informazione e di sensibilizzazione dei consumatori, l'uso di sistemi di qualità, nonché lo sviluppo del sistema di marchio ecologico ai fini della corretta valutazione dell'impatto di uno specifico prodotto sull'ambiente durante l'intero ciclo di vita del prodotto medesimo;

b) la previsione di clausole di bandi di gara o lettere d'invito che valorizzino le capacità e le competenze tecniche in materia di prevenzione della produzione di rifiuti;

c) la promozione di accordi e contratti di programma o protocolli d'intesa anche sperimentali finalizzati alla prevenzione ed alla riduzione della quantità e della pericolosità dei rifiuti;

d)

1-*bis*. Il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare adotta entro il 12 dicembre 2013, a norma degli articoli 177, 178, 178-*bis* e 179, un programma nazionale di prevenzione dei rifiuti ed elabora indicazioni affinché tale programma sia integrato nei piani di gestione dei rifiuti di cui all'articolo 199. In caso di integrazione nel piano di gestione, sono chiaramente identificate le misure di prevenzione dei rifiuti.

1-*ter*. I programmi di cui al comma 1-*bis* fissano gli obiettivi di prevenzione. Il Ministero descrive le misure di prevenzione esistenti e valuta l'utilità degli esempi di misure di cui all'allegato L o di altre misure adeguate.

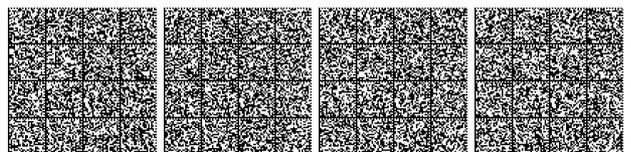
1-*quater*. Il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare individua gli appropriati specifici parametri qualitativi o quantitativi per le misure di prevenzione dei rifiuti, adottate per monitorare e valutare i progressi realizzati nell'attuazione delle misure di prevenzione e può stabilire specifici traguardi e indicatori qualitativi o quantitativi.

1-*quinquies*. Il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare assicura la disponibilità di informazioni sulle migliori pratiche in materia di prevenzione dei rifiuti e, se del caso, elabora linee guida per assistere le regioni nella preparazione dei programmi di cui all'articolo 199, comma 3, lett. *r)*.

1-*sexies*. Le amministrazioni interessate provvedono agli adempimenti di cui al presente articolo con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente, senza nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.".

Il decreto legislativo 24 giugno 2003, n. 209 recante "Attuazione della direttiva 2000/53/CE relativa ai veicoli fuori uso", è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 7 agosto 2003, n. 182, (S.O.).

Si riporta il testo del comma 3, dell'articolo 17, della legge 23 agosto 1988, n. 400, recante "Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri.", pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 12 settembre 1988, n. 214, (S.O.):

"3. Con decreto ministeriale possono essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del ministro o di autorità sottordinate al ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere. Tali regolamenti, per materie di competenza di più ministri, possono essere adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessità di apposita autorizzazione da parte della legge. I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo. Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei ministri prima della loro emanazione.".

Note all'art. 4:

L'articolo 228 del citato decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 è riportato nelle note alle premesse.

Note all'art. 5:

L'articolo 228 del citato decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 è riportato nelle note alle premesse.

Note all'art. 6:

La legge n. 689 del 24 novembre 1981, recante "Modifiche al sistema penale." è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 30 novembre 1981, n. 329, S.O.

Note all'art. 7:

Si riporta il testo dell'articolo 7 del citato decreto legislativo 24 giugno 2003, n. 209:

"Art. 7. *Reimpiego e recupero*.

1. Ai fini di una corretta gestione dei rifiuti derivanti dal veicolo fuori uso, le autorità competenti, fatte salve le norme sulla sicurezza dei veicoli e sul controllo delle emissioni atmosferiche e del rumore, favoriscono, in conformità con la gerarchia prevista dalla direttiva 75/442/CEE, il reimpiego dei componenti idonei, il recupero di quelli non reimpiegabili, nonché, come soluzione privilegiata, il riciclaggio; ove sostenibile dal punto di vista ambientale.

2. Gli operatori economici garantiscono che:

a) entro il 1° gennaio 2006, per i veicoli fuori uso prodotti a partire dal 1° gennaio 1980, la percentuale di reimpiego e di recupero è pari almeno all'85 per cento del peso medio per veicolo e per anno e la percentuale di reimpiego e di riciclaggio per gli stessi veicoli è pari almeno all'80 per cento del peso medio per veicolo e per anno; per i veicoli prodotti anteriormente al 1° gennaio 1980, la percentuale di reimpiego e di recupero è pari almeno al 75 per cento del peso medio per veicolo e per anno e la percentuale di reimpiego e di riciclaggio è pari almeno al 70 per cento del peso medio per veicolo e per anno;

b) entro il 1° gennaio 2015, per tutti i veicoli fuori uso la percentuale di reimpiego e di recupero è pari almeno al 95 per cento del peso medio per veicolo e per anno e la percentuale di reimpiego e di riciclaggio è pari almeno all'85 per cento del peso medio per veicolo e per anno.

2-*bis*. Al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi di cui al comma 2, i responsabili degli impianti di trattamento comunicano annualmente i dati relativi ai veicoli trattati ed ai materiali derivanti da essi ed avviati al recupero, avvalendosi del modello di dichiarazione ambientale di cui alla legge 25 gennaio 1994, n. 70, che, a tale fine, è modificato con le modalità previste dalla stessa legge n. 70 del 1994. Sono tenuti alla predetta comunicazione anche tutti coloro che esportano veicoli fuori uso o loro componenti.".

Note all'art. 9:

L'articolo 228 del citato decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 è riportato nelle note alle premesse.

11G0124

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 1° giugno 2011.

Emissione e corso legale delle monete d'argento da 10 euro celebrative del «2011 Anno della Cultura e Lingua Russa in Italia», in versione *proof*, millesimo 2011.

IL DIRETTORE GENERALE DEL TESORO

Vista la legge 6 dicembre 1928, n. 2744, recante: "Costituzione dell'Istituto Poligrafico dello Stato";

Vista la legge 13 luglio 1966, n. 559, recante: "Nuovo ordinamento dell'Istituto Poligrafico dello Stato";

Visto l'articolo 1 della legge 18 marzo 1968, n. 309, che prevede la cessione di monete di speciale fabbricazione o scelta ad enti, associazioni e privati italiani o stranieri;

Vista la legge 20 aprile 1978, n. 154, concernente la costituzione della sezione Zecca nell'ambito dell'Istituto Poligrafico dello Stato;

Visto l'articolo 3 della legge 14 gennaio 1994, n. 20;

Visto il decreto legislativo 21 aprile 1999, n. 116, recante: "Riordino dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato ai fini della sua trasformazione in società per azioni, a norma degli articoli 11 e 14 della legge 15 marzo1997, n. 59";

Vista la deliberazione del C.I.P.E. in data 2 agosto 2002, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 244 del 17 ottobre 2002, con la quale l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, a decorrere dalla predetta data del 17 ottobre 2002, è stato trasformato in società per azioni;

Visto il 5° comma dell'articolo n. 87 della legge 27 dicembre 2002, n. 289, concernente la coniazione e l'emissione di monete per collezionisti in euro;

Visti i verbali, rispettivamente, n. 4, relativo alla riunione della Commissione Permanente Tecnico – Artistica del 18 aprile 2011, e n. 5 relativo alla riunione del Comitato Ristretto della Commissione Permanente Tecnico - Artistica del 29 aprile 2011 dai quali risulta che il programma di emissioni numismatiche millesimo 2011 prevede, tra l'altro, l'emissione delle monete d'argento da euro 10 celebrative del "2011 Anno della Cultura e Lingua Russa in Italia";

Ritenuta l'opportunità di autorizzare l'emissione delle suddette monete;

Decreta:

Art. 1.

E' autorizzata l'emissione delle monete d'argento da euro 10 celebrative del "2011 Anno della Cultura e Lingua Russa in Italia", in versione proof, millesimo 2011, da cedere, in appositi contenitori, ad enti, associazioni e privati italiani o stranieri.

Art. 2.

Le caratteristiche tecniche della moneta di cui all'articolo precedente, sono le seguenti:

Metallo	**Valore nominale**	**Diametro**	**Titolo in millesimi**		**Peso g.**	
Argento	euro	mm.	legale	tolleranza	legale	tolleranza
	10,00	34	925	± 3‰	22	± 5‰

Art. 3.

Le caratteristiche artistiche della suddetta moneta sono così determinate:

Sul dritto: in primo piano, particolare della facciata esterna della Basilica di San Nicola a Bari, incorniciata da elementi modulari tratti dalla decorazione musiva della torre scalare, situata a sud est del complesso. In posizione verticale, sulla sinistra, "BASILICA"; nella parte superiore, "SAN NICOLA"; nella parte inferiore, "•BARI•"; a destra, il nome dell'autore "M. A. CASSOL"; in giro, la scritta "Repubblica italiana".

Sul rovescio: composizione formata dall'elemento delle fiancate del particolare della Cattedra di Elia, situata all'interno della Basilica di San Nicola a Bari. Al centro, particolare del portale Maggiore, rappresentante un guerriero a cavallo. Nella parte superiore, "ANNO DELLA CULTURA E LINGUA RUSSA IN ITALIA"; nella parte inferiore, l'anno di emissione "2011", il valore "10 EURO " e "R".

Sul bordo: zigrinatura spessa discontinua.

Art. 4.

Le monete d'argento da euro 10, celebrative del "2011 Anno della Cultura e Lingua Russa in Italia", millesimo 2011, hanno corso legale dal 22 giugno 2011.

Art. 5.

Il contingente in valore nominale e le modalità di cessione della nuova moneta, di cui al presente decreto, saranno stabiliti con successivo provvedimento.

Art. 6.

E' approvato il tipo della suddetta moneta d'argento, conforme alle descrizioni tecniche ed artistiche indicate agli articoli precedenti ed alle riproduzioni che fanno parte integrante del presente decreto.

Le impronte, eseguite in conformità delle anzidette descrizioni, saranno riprodotte in piombo e depositate presso l'Archivio Centrale di Stato.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

DRITTO

ROVESCIO

Roma, 1° giugno 2011

p. il direttore generale del tesoro: CANNATA

11A07702

DECRETO 3 giugno 2011.

Modalità di pubblicazione delle deliberazioni di variazioni dell'aliquota dell'imposta sull'RCA.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE FINANZE

Visto l'art. 60, comma 1, del decreto legislativo 15 dicembre 1997, n. 446, che stabilisce che il gettito dell'imposta sulle assicurazioni contro la responsabilità civile derivante dalla circolazione dei veicoli a motore esclusi i ciclomotori, al netto del contributo di cui all'art. 6, comma 1, lettera *a)*, del decreto-legge 31 dicembre 1991, n. 419, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 febbraio 1992, n. 172, è attribuito alle province dove hanno sede i pubblici registri automobilistici nei quali i veicoli sono iscritti ovvero, per le macchine agricole, alle province nel cui territorio risiede l'intestatario della carta di circolazione;

Visto l'art. 17, comma 1, del decreto legislativo 6 maggio 2011, n. 68, recante «Disposizioni in materia di autonomia di entrata delle regioni a statuto ordinario e delle province, nonchè di determinazione dei costi e dei fabbisogni standard nel settore sanitario» il quale dispone che a decorrere dall'anno 2012 l'imposta sulle assicurazioni contro la responsabilità civile derivante dalla circolazione dei veicoli a motore, esclusi i ciclomotori, costituisce tributo proprio derivato delle province;

Visto il citato art. 17, comma 2, del decreto legislativo n. 68 del 2011, che fissa l'aliquota dell'imposta nella misura del 12,5 per cento e che attribuisce alle province, a decorrere dall'anno 2011, la facoltà di aumentare o diminuire l'aliquota in misura non superiore a 3,5 punti percentuali;

Visto l'art. 52 del decreto legislativo 15 dicembre 1997, n. 446, il quale attribuisce alle province la facoltà di disciplinare con regolamento le proprie entrate, comprese quelle tributarie, tra cui rientra anche la facoltà di aumentare o diminuire le aliquote tributarie entro i limiti stabiliti dalla legge statale;

Visto l'art. 39, comma 6, del decreto legislativo n. 68 del 2011, che, in virtù del rinvio all'art. 14, comma 6, del citato decreto legislativo n. 23 del 2011, conferma l'applicabilità anche alle province delle disposizioni di cui all'art. 52 del decreto legislativo n. 446 del 1997;

Visto il citato comma 2, dell'articolo 17 del decreto legislativo n. 68 del 2011, che stabilisce che gli aumenti o le diminuzioni delle aliquote avranno effetto dal primo giorno del secondo mese successivo a quello di pubblicazione della delibera di variazione sul sito informatico del Ministero dell'economia e delle finanze;

Visto il comma 5, dell'articolo 17 del decreto legislativo n. 68 del 2011 che stabilisce che la decorrenza e le modalità di applicazione delle disposizioni di cui al presente articolo nei confronti delle province ubicate nelle regioni a statuto speciale e delle province autonome sono stabilite, in conformità con i relativi statuti, con le procedure previste dall'articolo 27 della legge 5 maggio 2009, n. 42;

Considerato che il Ministero dell'economia e delle finanze ha istituito un sito Internet denominato www.finanze.gov.it finalizzato, fra l'altro, a divulgare l'informazione in materia di tributi erariali e locali e che pertanto detto sito può essere utilizzato per la pubblicazione delle deliberazioni in questione;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, recante il Codice dell'amministrazione digitale;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 gennaio 2008, n. 43, che disciplina la riorganizzazione del Dipartimento delle finanze;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche;

Decreta:

Art. 1.

Oggetto ed ambito di applicazione

1. Il presente decreto, in attuazione dell'art. 17, comma 2, del decreto legislativo 6 maggio 2011, n. 68, disciplina le modalità di pubblicazione delle deliberazioni di variazione dell'aliquota dell'imposta sulle assicurazioni contro la responsabilità civile derivante dalla circolazione dei veicoli a motore, esclusi i ciclomotori, di seguito «imposta RCA».

2. La decorrenza e le modalità di applicazione del presente decreto nei confronti delle province ubicate nelle regioni a statuto speciale e delle province autonome sono stabilite, a norma del comma 5, dell'articolo 17 del decreto legislativo n. 68 del 2011, in conformità con i relativi statuti, con le procedure previste dall'articolo 27 della legge 5 maggio 2009, n. 42.

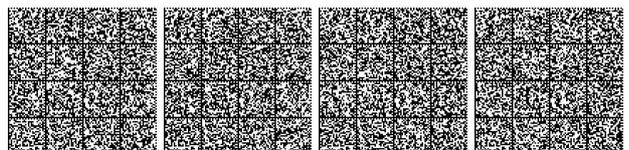
Art. 2.

Modalità di pubblicazione delle deliberazioni di variazione dell'aliquota dell'imposta RCA

1. La pubblicazione delle deliberazioni della giunta provinciale concernenti la variazione in aumento o in diminuzione dell'aliquota dell'imposta RCA, in attuazione dell'art. 17, comma 2, del decreto legislativo n. 68 del 2011, è effettuata nel sito Internet denominato www.finanze.gov.it a cura della Direzione federalismo fiscale del Dipartimento delle finanze del Ministero dell'economia e delle finanze.

2. Le province che approvano la variazione dell'aliquota dell'imposta RCA devono inviare le deliberazioni della giunta provinciale, redatte secondo lo schema allegato A che costituisce parte integrante del presente decreto, con relativa attestazione di conformità all'originale, tramite posta elettronica certificata al seguente indirizzo: dff.delibererca@pce.finanze.it. Nell'oggetto della e-mail di trasmissione, deve essere specificato il nome della provincia, l'anno di imposta e la locuzione "imposta RCA".

3. Il formato della scansione della deliberazione da inviare deve avere le seguenti caratteristiche: Jpeg (non a colori), di dimensioni non superiori a 400 kb.

4. La Direzione federalismo fiscale del Dipartimento delle finanze del Ministero dell'economia e delle finanze provvede all'inserimento delle deliberazioni nel sito di cui al comma 1 entro i sette giorni lavorativi successivi alla ricezione.

Art. 3.

Disposizioni transitorie

1. Fermo restando quanto previsto, per il resto, dall'articolo 2, nel solo caso in cui le province non dispongono del servizio di posta elettronica certificata e comunque fino al 30 giugno 2012, gli stessi enti possono inviare le deliberazioni di cui allo stesso articolo 2 mediante posta elettronica, al seguente indirizzo: df.dff.delibererca@finanze.it. Nell'oggetto della e-mail di trasmissione, deve essere specificato il nome della provincia, l'anno di imposta e la locuzione «imposta RCA».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 giugno 2011

Il direttore generale delle Finanze: LAPECORELLA

———

ALLEGATO *A*

PROVINCIA DI …

Deliberazione della giunta provinciale n…. del

Oggetto: Variazione dell'aliquota dell'imposta sulle assicurazioni contro la responsabilità civile derivante dalla circolazione dei veicoli a motore esclusi i ciclomotori, al netto del contributo di cui all'articolo 6, comma 1, lettera *a)*, del decreto-legge 31 dicembre 1991, n. 419, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 febbraio 1992, n. 172.

LA GIUNTA PROVINCIALE

Visto l'articolo 52, del decreto legislativo 15 dicembre 1997, n. 446;

Visto l'articolo 60 del decreto legislativo n. 446 del 1997;

Visto l'articolo 17 del decreto legislativo 6 maggio 2011, n. 68;

Visto l'articolo 42, comma 2, lett. *f)* del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Delibera:

di aumentare/diminuire per l'esercizio….(1), l'aliquota dell'imposta sulle assicurazioni contro la responsabilità civile derivante dalla circolazione dei veicoli a motore esclusi i ciclomotori, al netto del contributo di cui all'articolo 6, comma 1, lettera *a)*, del decreto-legge 31 dicembre 1991, n. 419, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 febbraio 1992, n. 172, nella misura di (2) …;

conseguentemente che l'aliquota applicabile per l'anno … è pari a ….

11A07681

(1) Inserire l'anno a cui si riferisce la delibera.

(2) Ai sensi dell'art. 17, comma 2, del D. Lgs. 6 maggio 2011, n. 68 la provincia può aumentare o diminuire l'aliquota base, pari a 12,5%, in misura non superiore a 3,5 punti percentuali.

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 10 maggio 2011.

Riconoscimento, alla sig.ra Annama Evelyn, delle qualifiche professionali estere abilitanti all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Vista la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 31 del succitato decreto legislativo che stabilisce il principio di riconoscimento automatico;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con la quale la Sig.ra ANNAMA Evelyn, cittadina estone, chiede il riconoscimento del titolo professionale di "Diplom oppekava Oe pohikoolitus" conseguito in Estonia presso l'Istituto Superiore di Scienze della sanità di Tartu nell'anno 2011 al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Visto il Supplemento al Diploma di Laurea rilasciato dall'Istituto Superiore di Scienze della sanità di Tartu in data 20 gennaio 2011 e la relativa traduzione in lingua italiana che certifica che il diploma di infermiera in possesso della Sig.ra ANNAMA Evelyn soddisfa, ai sensi dell'art. 21 della Direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, i requisiti contenuti in Allegato V, punto 5.2.1 di cui all'art. 31 della Direttiva comunitaria;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Estonia con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione sulla base del coordinamento delle condizioni minime di formazione di cui al Titolo III, Capo IV del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

1. Il titolo "Diplom oppekava Oe pohikoolitus" conseguito in Estonia presso l'Istituto Superiore di Scienze della sanità di Tartu nell'anno 2011 dalla sig.ra ANNAMA Evelyn nata a Tartu (Estonia) il 10 novembre 1983 è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

2. La sig.ra ANNAMA Evelyn è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al Collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessata, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 10 maggio 2011

Il direttore generale: LEONARDI

11A07011

DECRETO 12 maggio 2011.

Riconoscimento, al sig. Hera Cornel Ovidiu, delle qualifiche professionali estere abilitanti all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Vista la legge 25 gennaio 2006, n. 29, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee ed in particolare l'art. 1, commi 1, 3 e 4, e l'allegato B;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali così come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del Consiglio del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art. 21 del succitato decreto legislativo che stabilisce le condizioni per il riconoscimento dei titoli di formazione;

Vista l'istanza, corredata della relativa documentazione, con il quale il sig. Hera Cornel Ovidiu, cittadino rumeno, chiede il riconoscimento del titolo professionale di «Asistent medical generalist domeniul sanatate si asistenta pedagogica», conseguito in Romania presso il gruppo scolastico sanitario «Antim Ivireanul» di Rm. Valcea nell'anno 2008, al fine dell'esercizio, in Italia, dell'attività professionale di infermiere;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico a quello per il quale è stato già provveduto, possono applicarsi le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5, del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dalla richiedente;

Rilevata la corrispondenza dell'attività che detto titolo consente in Romania con quella esercitata in Italia dall'infermiere;

Accertata, pertanto, la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo in questione in base alle disposizioni del regime generale contemplato dal titolo III, capo II del citato decreto legislativo n. 206 del 2007;

Ritenuto che la formazione della richiedente non necessita dell'applicazione di misure compensative;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

Il titolo di «Asistent medical generalist domeniul sanatate si asistenta pedagogica», conseguito in Romania presso il gruppo scolastico sanitario «Antim Ivireanul» di Rm. Valcea nell'anno 2008 dal sig. Hera Cornel Ovidiu, nato a Rimnicu Vilcea (Romania) il giorno 2 marzo 1982, è riconosciuto quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di infermiere.

Art. 2.

Il sig. Hera Cornel Ovidiu è autorizzato ad esercitare in Italia la professione di infermiere previa iscrizione al collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessata, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento della professione ed informa questo Ministero dell'avvenuta iscrizione.

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 maggio 2011

Il direttore generale: LEONARDI

11A07012

DECRETO 19 maggio 2011.

Riconoscimento, alla sig.ra Thoombunkal Vijitha, delle qualifiche professionali estere abilitanti all'esercizio in Italia della professione di infermiere.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE RISORSE UMANE E DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Visto il decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, recante Testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero, e successive modificazioni e integrazioni, in ultimo la legge 30 luglio 2002, n. 189;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, che stabilisce le modalità, le condizioni e i limiti temporali per l'autorizzazione all'esercizio in Italia, da parte dei cittadini non comunitari, delle professioni ed il riconoscimento dei relativi titoli;

Visti, in particolare, gli articoli 49 e 50 del predetto decreto n. 394 del 1999, che disciplinano il riconoscimento dei titoli professionali abilitanti all'esercizio di una professione sanitaria, conseguiti in un paese non comunitario da parte dei cittadini non comunitari;

Visto il decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206 di attuazione della direttiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 settembre 2005 relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, come modificata dalla direttiva 2006/100/CE del 20 novembre 2006;

Visto, in particolare, l'art 60 del precitato decreto legislativo n. 206 del 2007 il quale stabilisce che il riferimento ai decreti legislativi n. 115 del 1992 e n. 319 del 1994 contenuto nell'art. 49, comma 2 del decreto del Presidente della Repubblica n. 394 del 1999 si intende fatto al titolo III del decreto legislativo n.206 del 2007;

Vista la domanda con la quale la sig.ra THOOMBUNKAL Vijitha ha chiesto il riconoscimento del titolo di "General Nursing and Midwifery" conseguito in India, ai fini dell'esercizio in Italia della professione di Infermiere;

Rilevato che l'interessata ha conseguito il predetto titolo con il nome di Vijitha T.;

Accertata la completezza e la regolarità della documentazione prodotta dall'interessata;

Considerato che, avendo la domanda per oggetto il riconoscimento di un titolo identico ad altri per i quali si è già provveduto nelle precedenti Conferenze dei servizi, possono applicarsi nella fattispecie le disposizioni contenute nell'art. 16, comma 5 del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206;

Accertata la sussistenza dei requisiti di legge per il riconoscimento del titolo di cui è in possesso la richiedente;

Ritenuto, pertanto, di accogliere la domanda;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni;

Decreta:

Art. 1.

1. Il titolo di "General Nursing and Midwifery" conseguito nell'anno 2006 presso la "Christian School of Nursing" di Kurnool (India) dalla sig.ra THOOMBUNKAL Vijitha, nata a Kannur, Kerala (India) il giorno 30 maggio 1985, è riconosciuto ai fini dell'esercizio in Italia della professione di Infermiere.

Art. 2.

1. La sig.ra THOOMBUNKAL Vijitha è autorizzata ad esercitare in Italia la professione di Infermiere, previa iscrizione al collegio professionale territorialmente competente, che provvede ad accertare il possesso, da parte dell'interessato, delle conoscenze linguistiche necessarie per lo svolgimento dell'attività professionale e delle speciali disposizioni che regolano l'esercizio professionale in Italia, per il periodo di validità ed alle condizioni previste dal permesso o carta di soggiorno.

2. Il presente decreto, ai sensi dell'art. 50, c. 8-*bis*, decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1999, n. 394, qualora il sanitario non si iscriva al relativo albo professionale, perde efficacia trascorsi due anni dal suo rilascio.

3. Il presente decreto, ai sensi dell'art. 16, comma 6, del decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 206, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 19 maggio 2011

Il direttore generale: LEONARDI

11A07010

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 17 maggio 2011.

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Locorotondo».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 10 giugno 1969 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Locorotondo» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio Tutela DOC Locorotondo, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine Controllata dei vini «Locorotondo»;

Visto il parere favorevole della Regione Puglia sulla sopra citata domanda di modifica;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 4 del 7 gennaio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Locorotondo» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Locorotondo», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 10 giugno 1969 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla vendemmia 2011 i vini a denominazione di origine controllata «Locorotondo», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. In deroga alla previsione di cui all'art. 1, le disposizioni di cui all'art. 8 dell'annesso disciplinare di produzione, sono applicabili a decorrere dal giorno successivo alla pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art. 4.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata «Locorotondo» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Locorotondo» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 maggio 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Locorotondo»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Locorotondo» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Locorotondo» anche nelle tipologie superiore e riserva;

«Locorotondo» Spumante;

«Locorotondo» Passito;

«Locorotondo» Verdeca;

«Locorotondo» Bianco d'Alessano;

«Locorotondo» Fiano.

Art. 2.

Base ampelografia

La denominazione di origine controllata «Locorotondo» senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dai vitigni Verdeca b. per almeno il 50% e Bianco di Alessano b. per almeno il 35%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni autoctoni a bacca bianca (individuati dalla Regione Puglia ai sensi dell'art. 2 della legge 20 febbraio 2006, n. 82) idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea «Murgia Centrale» e «Salento-Arco Jonico» (definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n. 1371 del 4 settembre 2003), presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 15% della superficie iscritta all'albo dei vigneti.

La denominazione di origine controllata «Locorotondo» nelle tipologie superiore e riserva è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata «Locorotondo» senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata «Locorotondo» Spumante è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata «Locorotondo» senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata «Locorotondo» Passito è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dalla medesima base ampelografica della denominazione di origine controllata «Locorotondo» senza alcuna specificazione di vitigno.

La denominazione di origine controllata «Locorotondo» con la specificazione dei vitigni Verdeca , Bianco di Alessano e Fiano è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve dei medesimi vitigni presenti nei vigneti, composti in ambito aziendale, per almeno l'85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea «Murgia Centrale» e «Salento-Arco Jonico» (definiti nell'allegato A della delibera di Giunta Regione Puglia n. 1371 del 4 settembre 2003), presenti in ambito aziendale, nella misura massima del 15% della superficie iscritta all'albo dei vigneti.

Art. 3.

Zona di produzione delle Uve

La zona di produzione del vino «Locorotondo» comprende gli interi territori dei comuni di: Locorotondo e di Cisternino ed in parte il territorio comunale di Fasano che resta così delimitato: partendo dal confine territoriale Locorotondo - Fasano segue la strada statale n. 172 dei Trulli, fino alla biforcazione della stessa per la Selva di Fasano, segue lungo la strada asfaltata fino al centro di detta località (Casina Municipale) a quota 386, prosegue fino al confine tra i territori di Fasano e Monopoli, segue la linea di confine tra il comune di Fasano e i comuni di Monopoli, Alberobello e Locorotondo fino all'incrocio con la strada statale 172.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Locorotondo» devono essere quelle della zona o, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazioni di origine di cui si tratta. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Densità di impianto. Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.500.

Forme di allevamento e sesti di impianto. I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona.

Irrigazione, forzatura. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

Resa a ettaro e gradazione minima naturale.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici naturali minimi delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia vini	Produzione uva T/Ha	Titolo alcol. vol. nat. minimo
"Locorotondo"	13,00	9,50
"Locorotondo" Superiore	10,00	11,00
"Locorotondo" Riserva	13,00	9,50
"Locorotondo" Spumante	13,00	9,50
"Locorotondo" Passito	13,00	9,50
"Locorotondo" Verdeca	13,00	10,00
"Locorotondo" Bianco di Alessano	13,00	10,00
"Locorotondo" Fiano	13,00	10,00

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché l'eccedenza produttiva non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Zona di vinificazione. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e di appassimento delle uve devono essere effettuate all'interno dei territori comunali in cui ricade, in tutto o in parte, la zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, su richiesta degli interessati, sentito il parere del Comitato Nazionale per la tutela delle Denominazioni di Origine dei vini , può, altresì, consentire che le medesime operazioni siano effettuate in cantine situate fuori dei territori comunali in cui ricade, in tutto o in parte, la zona di produzione, a condizione che le medesime cantine dimostrino di aver prodotto, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare, vini ottenuti con le uve di cui all'art. 2 del presente disciplinare e provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3.

Elaborazione - La tipologia «Locorotondo» Spumante deve essere ottenuta per rifermentazione naturale. Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini per la produzione dello spumante devono essere effettuate nelle province di Bari, Brindisi e Taranto.

Per la tipologia «Locorotondo» Riserva il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio, compreso l'eventuale affinamento, non inferiore a un anno e può essere immesso al consumo soltanto dopo il 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

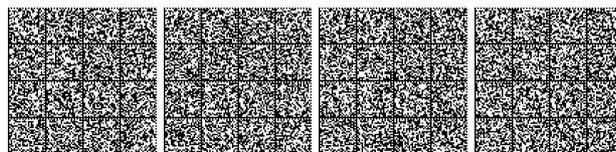
La tipologia «Locorotondo» Passito deve essere ottenuta da uve sottoposte in tutto o in parte, sulle piante o dopo la raccolta, a conveniente appassimento mediante uno o più procedimenti, tecniche ed attrezzature permesse dalla normativa in materia.

Tale procedimento deve assicurare un contenuto zuccherino non inferiore a 250 g/l.

Arricchimenti e colmature. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, ad esclusione della tipologia passito, con mosti concentrati ottenuti da uve della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato oppure per auto concentrazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia.

Per tutte le tipologie qualora sia prevista una fase di invecchiamento, è ammessa la colmatura del 5% con tutti i vini aventi diritto alla DOC.

Resa uva/vino. Per tutte le tipologie dei vini a Doc «Locorotondo», ad esclusione del Passito, la resa massima dell'uva in vino compreso l'eventuale arricchimento, non deve superare il 70%. Tale limite è al netto della presa di spuma relativa alla tipologia spumante. Qualora la resa uva/vino superi tale limite ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti, alla produzione di vini a Indicazione Geografica Protetta nell'ambito geografico delimitato.

Se si supera il suddetto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La resa massima dell'uva in vino per la tipologia Passito, non deve essere superiore al 60% riferito a uva fresca. Il vino residuo fino alla resa massima del 75%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma potrà essere destinata, qualora sussistano i requisiti alla produzione di vini a Indicazione Geografica Protetta nell'ambito geografico delimitato.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Locorotondo»:

colore: giallo paglierino tenue talvolta tendente al verdolino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Locorotondo» Superiore:

colore:giallo paglierino talvolta tendente al verdolino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Locorotondo» Riserva:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico con leggeri sentori speziati;

sapore: asciutto pieno ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

«Locorotondo» Spumante:

Spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini;

odore: delicato e fine;

sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extrabrut a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Locorotondo» Passito:

colore: giallo da paglierino intenso a dorato;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: dolce, armonico, vellutato e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% Vol. di cui almeno il 12 % Vol. effettivo;

acidità totale minima: 4 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l;

acidità volatile massima: 1,5 g/l.

«Locorotondo» Verdeca:

colore:giallo paglierino tenue talvolta con riflessi verdolini;

odore: delicato e persistente;

sapore: secco, fresco ed equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Locorotondo» Bianco di Alessano:

colore: giallo paglierino;

odore: fine e persistente;

sapore: secco, equilibrato, talvolta sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

«Locorotondo» Fiano:

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi dorati;

odore: caratteristico, intenso e persistente;

sapore: secco, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico minimo: 11,5 % Vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti in legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionali vini DO e IGT - modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco non riduttore.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Qualificazioni: Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Per tutte le tipologie, ad esclusione dello spumante è obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta.

Art. 8.

Confezionamento

Le tipologie «Locorotondo», «Locorotondo Verdeca», «Locorotondo Bianco di Alessano» e «Locorotondo Fiano» devono essere confezionate in recipienti di vetro.

Possono essere utilizzati altresì contenitori alternativi al vetro tipo «bag in box», costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato idoneo all'uso alimentare, racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non inferiore a litri 2 e non superiore a litri 5.

Per l'immissione al consumo della tipologia «Locorotondo» nelle versioni Riserva e Superiore, nonché per la tipologia «Locorotondo» Passito, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri aventi chiusure con tappo raso bocca in sughero o sostanze inerti.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
LOCOROTONDO	B053	X	888	1	X	X	A	0	X
LOCOROTONDO RISERVA	B053	X	888	1	A	X	A	1	X
LOCOROTONDO SUPERIORE	B053	X	888	1	B	X	A	0	X
LOCOROTONDO PASSITO	B053	X	888	1	D	X	A	0	X
LOCOROTONDO SPUMANTE	B053	X	888	1	X	X	B	0	X
LOCOROTONDO SPUMANTE EXTRA BRUT	B053	X	888	1	X	X	B	0	F
LOCOROTONDO SPUMANTE BRUT	B053	X	888	1	X	X	B	0	G
LOCOROTONDO SPUMANTE EXTRA DRY	B053	X	888	1	X	X	B	0	H
LOCOROTONDO SPUMANTE DRY	B053	X	888	1	X	X	B	0	I
LOCOROTONDO SPUMANTE DEMI SEC	B053	X	888	1	X	X	B	0	L
LOCOROTONDO SPUMANTE DOLCE	B053	X	888	1	X	X	B	0	D
LOCOROTONDO BIANCO D'ALESSANO	B053	X	028	1	X	X	A	0	X
LOCOROTONDO FIANO	B053	X	081	1	X	X	A	0	X
LOCOROTONDO VERDECA	B053	X	252	1	X	X	A	0	X

11A07397

DECRETO 17 maggio 2011.

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1968 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Rosso Piceno» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio Vini DOC Rosso Piceno, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della denominazione di origine Controllata dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno»;

Visto il parere favorevole della Regione Marche sulla sopra citata domanda di modifica;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 10 del 14 gennaio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1968 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla vendemmia 2011 i vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. In deroga alla previsione di cui all'art. 1, le disposizioni di cui all'art. 8 dell'annesso disciplinare di produzione, sono applicabili a decorrere dal giorno successivo alla pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art. 4.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 maggio 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

Disciplinare di produzione vini DOC «Rosso Piceno» o «Piceno»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nelle tipologie superiore, Sangiovese e Novello è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Montepulciano: dal 35 al 85 %;

Sangiovese: dal 15 al 50%.

Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» nella tipologia Sangiovese devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:

Sangiovese: minimo 85%.

Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

Art. 3.

La zona di produzione del vino a DOC «Rosso Piceno» o «Piceno», con esclusione nell'interno di essa, di tutti i territori appartenenti alla zona di produzione del vino a DOC «Rosso Conero» di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione annesso al decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1967, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 10 del 22 agosto 1967, è delimitata come appresso:

a nord - est: mare Adriatico, dal confine provinciale Pesaro - Ancona fino al confine nord del comune di Grottammare;

strada Grottammare - Ripatransone dal confine nord di Grottammare sino al confine comunale Ripatransone - Grottammare, confine che delimita, escludendoli, i comuni di Ripatransone, Cossignano, Offida, Appignano, fino ad incontrare la strada provinciale Ripaberarda - Poggio di Bretta;

strada provinciale Ripaberarda - Poggio di Bretta fino ad incontrare la strada comunale che unisce la località di Valle Senzana alla strada statale n. 4 (Salaria), e da tale punto fino alla s.s. n. 4 (Salaria);

strada statale n. 4 (Salaria), dal bivio per Valle Senzana fino a Villa San Antonio;

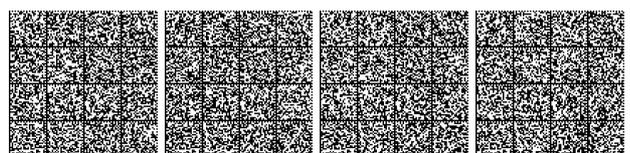
strada provinciale Villa S. Antonio - Ancarano fino al confine con la provincia di Teramo; confine provinciale Teramo - Ascoli Piceno, fino all'incrocio con il confine comunale di Ascoli Piceno;

confini che delimitano, includendoveli, i comuni di Ascoli Piceno, Venarotta, Rotella, Montelparo, Santa Vittoria in Matenano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Gualdo e Sanginesio, fino alla strada statale n. 78 (Picena);

strada statale n. 78 (Picena) fino al bivio Pian di Pieca;

strada che da Pian di Pieca conduce alla strada statale n. 77 (Val di Chienti), attraverso il ponte di Colfano, Caldarola, Santa Maria Maddalena e Villa Case;

strada statale n. 77 (Val di Chienti) fino alla carreggiabile che da questa conduce a San Severino Marche, attraverso le località San Diego e Colleluce;

strada che da San Severino Marche conduce al confine provinciale Macerata - Ancona, attraverso le località Cesolo, Col cerasa, Cingoli e Osteria del Bachero; segue il fiume Musone sino ad incontrare la località Castreccioni. Di qui prende la direttrice Castreccioni, Palazzo

per poi percorrere la strada provinciale, che passa per Palazzo, fino alla località Annunziata, quindi imbocca la strada che, dalla località Annunziata percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada Apiro - Poggio San Vicino in prossimità di casa Tosti a quota 280. Segue poi questa fino a dove si interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino.

Segue quindi il confine comunale fra Apiro - Poggio San Vicino sino al confine provinciale tra Macerata ed Ancona percorrendolo fino all'incrocio con la strada Domo - Serra san Quirico, a sud della località San Urbano;

Strada Domo - Serra San Quirico, dall'incrocio predetto fino all'incrocio con il fosso Venella;

fosso Venella fino alla confluenza con il fiume Esino e fino alla strada statale n. 76 nei pressi di Palazzo Vallemani;

strada statale n. 76, dai pressi di Palazzo Vallemani fino a borgo Stazione di Serra San Quirico, e da questo punto, strada che conduce al confine provinciale Ancona - Pesaro (in prossimità della fattoria Ruspoli), attraverso le località Serra San Quirico, il Trivio, Maestà, Vado, San Martino, Arcevia, Montefortino, Palazzo, San Pietro e Castelleone di Suasa;

confine provinciale Ancona - Pesaro fino al mare Adriatico.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata. «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore devono essere prodotte nella zona delimitata come segue:

mare Adriatico, dal confine nord di Grottammare sino a Porto d'Ascoli, seguendo la strada statale n. 16 (Adriatica);

strada statale n. 4 (Salaria), da Porto d'Ascoli sino al bivio per Valle Senzana;

strada comunale che dalla strada statale n. 4 (bivio Valle Senzana), attraversa il torrente Bretta fino ad incontrare la provinciale Poggio di Bretta - Ripaberarda;

strada provinciale Poggio di Bretta - Ripaberarda sino al confine comunale di Ascoli Piceno e Appignano;

confini che delimitano includendoveli, i comuni di Appignano, Offida, Cossignano, Ripatransone sino al confine comunale con Grottammare;

strada Ripatransone - Grottammare fino al confine nord di Grottammare e, da questo, sino al mare Adriatico.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nelle tipologie superiore, sangiovese e novello devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono, pertanto, da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo, soltanto i vigneti dotati di esposizione idonea, situati su terreni non eccessivamente umidi e con esclusione dei fondovalle.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due volte all'anno e prima dell'invaiatura.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere almeno 2.200 ceppi per ettaro e non essere allevati a tendone.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nella tipologia Sangiovese non deve essere superiore a tonnellate 13. E a 12 tonnellate Ha per la tipologia «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Qualora si superi questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nel territorio delle province di Ancona, Ascoli Piceno, Fermo e Macerata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol. e dell'11,5% per la tipologia «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 % per tutte le tipologie.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Art. 6.

Il vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Rosso Piceno» o «Piceno»:

colore: rosso rubino, più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: armonico, gradevolmente asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» Sangiovese:

colore: rosso rubino, più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: armonico, gradevolmente asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» tipologia novello:

colore: rosso rubino;

odore: fragrante, fine, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» tipologia Superiore:

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento; odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;

sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;

acidità totale minima:4, 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 21 g/l.

Il vino «Rosso Piceno» o «Piceno» superiore non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

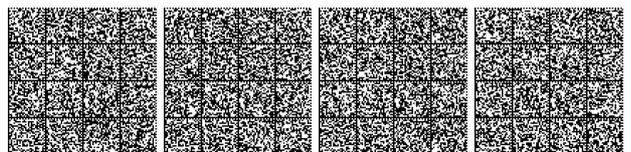
Art. 7.

Alla denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone rispettivamente delimitate nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sui recipienti di capacità fino a 3, litri contenenti il vino a DOC «Rosso Piceno» o «Piceno» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

È consentito inoltre, per le tipologie «Rosso Piceno» o «Piceno» e «Rosso Piceno» o «Piceno» Sangiovese, l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 5 litri.

Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalle normative comunitarie e nazionali.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
ROSSO PICENO O PICENO	B041	X	999	2	X	X	A	0	X
ROSSO PICENO O PICENO NOVELLO	B041	X	999	2	C	X	A	0	X
ROSSO PICENO O PICENO SANGIOVESE	B041	X	218	2	X	X	A	0	X
ROSSO PICENO O PICENO SUPERIORE	B041	A	999	2	B	X	A	1	X

11A07398

DECRETO 17 maggio 2011.

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata « Elba».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Elba» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio di Tutela Vini Elba, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Elba»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata domanda di modifica;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – serie generale – n. 10 del 14 gennaio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Elba» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in argomento, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Elba», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla vendemmia 2011 i vini a denominazione di origine controllata «Elba», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. In deroga alla previsione di cui all'art. 1, le disposizioni di cui all'art. 8 dell'annesso disciplinare di produzione, sono applicabili a decorrere dal giorno successivo alla pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art. 4.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di origine controllata «Elba» sono riportati nell'allegato *A* del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Elba» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 maggio 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «ELBA».

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Elba" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Rosso, Rosso riserva, Rosato, Sangiovese (o Sangioveto), Bianco, Bianco Spumante, Ansonica, Vermentino, Trebbiano toscano (o Procanico), Ansonica Passito, Moscato Passito, Bianco Passito, Vin santo, Vin santo occhio di pernice.

Articolo 2

Base ampelografica dei vini

I vini della denominazione di origine controllata "Elba" devono essere ottenuti da uve provenienti dai vitigni presenti nell'ambito aziendale nelle proporzioni di seguito indicate:

rosso, rosso riserva: Sangiovese almeno il 60%; altri vitigni a bacca rossa autorizzati nella regione Toscana, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%.

Rosato e Vin santo occhio di pernice: Sangiovese almeno il 60%; altri vitigni a bacca rossa autorizzati nella Regione Toscana, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%; sono ammessi anche vitigni a bacca bianca fino ad un massimo del 20%.

Sangiovese: Sangiovese almeno per l'85%; possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, autorizzati nella regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

Bianco, Bianco Spumante e Vin santo: Trebbiano toscano dal 10 al 70%, Ansonica e/o Vermentino dal 10 al 70%; possono concorrere altri vitigni autorizzati nella regione Toscana con uve a bacca bianca fino ad un massimo del 30%.

Ansonica e Ansonica passito: Ansonica almeno per l'85%; altri vitigni a bacca bianca autorizzati nella regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Vermentino: Vermentino almeno per l'85%; altri vitigni a bacca bianca autorizzati nella regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Trebbiano toscano (o Procanico): Trebbiano toscano almeno per l'85%; altri vitigni a bacca bianca autorizzati nella regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Moscato Passito: Moscato 100%.

Bianco Passito: Ansonica, Moscato, Trebbiano toscano, Vermentino da soli o congiuntamente per almeno il 70%; possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca autorizzati nella regione Toscana fino ad un massimo del 30%.

Le uve dei vitigni indicati possono essere destinati per scelta vendemmiale alle diverse tipologie dei vini che le prevedono.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Elba" devono essere prodotte esclusivamente nel territorio amministrativo dei comuni dell'isola d'Elba.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Elba" devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti in coltura specializzata impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 4000 ceppi per ettaro. Le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.

Le produzioni massime di uva ad ettaro in coltura specializzata e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle uve sono i seguenti:

"Elba"	Produz. uva t/ha	Titolo alcol. vol. nat. min. % vol
Bianco e Vin santo	9	10,5
Bianco Spumante	9	10
Ansonica	9	11
Vermentino	9	11
Trebbiano toscano	9	11
Rosso	8	11
Rosso riserva	8	12
Rosato	8	10,5
Sangiovese	8	11
Vin santo occhio di pernice	8	11
Ansonica passito	7	11
Moscato passito	7	11
Bianco passito	7	10,5

Fermo restando i limiti di produzione/ha indicati, la produzione di uva per ceppo dei vigneti preesistenti all'entrata in vigore del presente disciplinare aventi densità inferiore ai 4000 ceppi/ha. non potrà comunque superare i 2,5 kg e i 2 kg per i vini Elba Ansonica passito, Moscato passito e Bianco passito.

Ai suddetti limiti di produzione per ettaro, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti medesimi. La eccedenza delle uve non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di appassimento delle uve, spumantizzazione, vinificazione, conservazione, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

È consentito l'arricchimento con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'albo della stessa denominazione d'origine controllata o con mosto concentrato rettificato e comunque secondo le norme CE vigenti.

La resa massima dell'uva in vino non deve superare:

il 70% per i vini Bianco,Bianco Spumante, Ansonica, Vermentino, Trebbiano toscano, Rosso, Rosso riserva, Sangiovese e rosato;

il 35% riferito all'uva fresca per i vini Moscato passito, Ansonica passito e Bianco passito, Vin santo e Vin santo occhio di pernice.

Le uve destinate alla produzione dei vini Moscato passito, Ansonica passito e Bianco passito, dopo un'accurata cernita, devono essere sottoposte per un periodo minimo di almeno dieci giorni ad appassimento all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata e/o deumidificata sino al raggiungimento di un contenuto zuccherino minimo del 30%.

Nella vinificazione del vino doc "Elba" Vin santo e Vin santo occhio di pernice sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire al vino la sua peculiare caratteristica: in particolare il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue:

l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad un appassimento naturale e può essere ammostata, per le particolari condizioni climatiche dell'isola d'Elba, non prima del 1° novembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo;

l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e deve raggiungere un contenuto zuccherino minimo non inferiore la 26,5%;

la conservazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 5 ettolitri;

l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;

al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16%.

Il vino "Elba" rosso sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 24 mesi dei quali almeno 12 in recipienti di legno, può portare in designazione la specificazione aggiuntiva "riserva". Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a DOC "Elba" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Elba Bianco

colore: da giallo paglierino a paglierino scarico;

odore: delicato più o meno fruttato;

sapore: secco ed armonico;

titolo alcol. vol. totale minimo: 11%

acidità totale minima: 5 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 15 gr/l.

Elba Bianco Spumante

colore: paglierino più o meno intenso;

perlage: fine e persistente

aroma: delicato, tenue;

sapore: secco, armonico;

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,5%

acidità totale minima: 5,5 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 14 gr/l.

Elba Ansonica

colore: da paglierino scarico a paglierino;

odore: delicato e caratteristico;

sapore: secco, armonico

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,5%

acidità totale minima: 5 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 15 gr/l.

Elba Vermentino

colore: da paglierino scarico a paglierino;

odore: delicato e fruttato;

sapore: secco e armonico;

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,5%

acidità totale minima: 5 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 15 gr/l;

Elba Trebbiano toscano (o Elba Procanico)

colore: da paglierino scarico a paglierini

odore: delicato, più o meno fruttato

sapore: secco e armonico

titolo alcol. vol. totale minimo: 11%

acidità totale minima: 5 gr/l

estratto non riduttore minimo: 15 gr/l.

Elba Rosso

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, delicato;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 5 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 21 gr/l.

Elba Rosso riserva:

colore: da rosso rubino intenso a granato;

odore: vinoso, delicato;

sapore: asciutto, armonico, di buon corpo;

titolo alcol. vol. totale minimo: 12,5%;

acidità totale minima: 4,5 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 24 gr/l.

Elba Sangiovese

colore: rosso rubino;

odore: vinoso, fine, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcol. vol. totale minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 5 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 21 gr/l.

Elba Rosato

colore: rosato più o meno intenso;

odore: delicato, più o meno fruttato;

sapore: fresco, secco e armonico;

titolo alcol. vol. totale minimo: 11%

acidità totale minima: 5 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 16 gr/l.

Elba Moscato passito

colore: dal paglierino all'ambrato;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: armonico, dall'amabile al dolce;

titolo alcol. vol. totale minimo: 18% di cui almeno 12% svolto;

acidità totale minima: 6 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 30 gr/l.

Elba Ansonica passito:

colore: dal paglierino all'ambrato;

odore: etereo, intenso e caratteristico;

sapore: armonico, dall'amabile al dolce;

titolo alcol.vol. totale minimo: 16% di cui almeno 12% svolto;

acidità totale minima: 6 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 30 gr/l.

Elba Bianco passito

colore: dal giallo paglierino all'ambrato

odore: etereo, intenso, caratteristico;

sapore: armonico, vellutato;

titolo alcol. vol. totale minimo: 18% di cui almeno il 12% svolto;

acidità totale minima: 6 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 30 gr/l.

Elba Vin santo

colore: dal giallo paglierini al dorato, all'ambrato intenso;

odore: etereo, intenso, caratteristico;

sapore: armonico, vellutato e rotondo;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16% di cui almeno 13% svolto ed un minimo del 3% da svolgere;

acidità totale minima: 5 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 26 gr/l.

Elba Vin santo occhio di pernice

colore: da rosa intenso a rosa pallido;

odore: caldo, intenso;

sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;

titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16% di cui almeno 14% svolto;

acidità totale minima: 4 gr/l;

estratto non riduttore minimo: 26 gr/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

In sede di designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Elba" Moscato passito, Ansonica, Ansonica passito e Bianco passito, tali indicazioni di tipologia o di vitigno possono precedere la denominazione Elba, ovvero figurare seguiti dalla specificazione "dell'Elba".

Nella designazione e presentazione dei vini di origine controllata "Elba" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore, selezionate e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore sono consentite in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone, località e vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, nel rispetto di quanto previsto dalle norme vigenti.

Per tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "Elba" è obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in recipienti di vetro di volume nominale non superiore a litri 3.

Sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
ELBA BIANCO	B018	X	888	1	X	X	A	0	X
ELBA BIANCO PASSITO	B018	X	888	1	D	X	A	0	X
ELBA BIANCO SPUMANTE	B018	X	888	1	X	X	B	0	X
ELBA ROSSO	B018	X	999	2	X	X	A	0	X
ELBA ROSSO RISERVA	B018	X	999	2	A	X	A	1	X
ELBA ROSATO	B018	X	999	3	X	X	A	0	X
ELBA ANSONICA	B018	X	013	1	X	X	A	0	X
ELBA ANSONICA PASSITO	B018	X	013	1	D	X	A	0	X
ELBA MOSCATO PASSITO	B018	X	153	1	D	X	A	0	X
ELBA SANGIOVESE	B018	X	218	2	X	X	A	0	X
ELBA TREBBIANO TOSCANO	B018	X	244	1	X	X	A	0	X
ELBA VERMENTINO	B018	X	258	1	X	X	A	0	X
ELBA VIN SANTO	B018	X	888	1	E	X	A	1	X
ELBA VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE	B018	X	999	2	E	X	A	1	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti									
ELBA ALEATICO	B018	X	009	2	X	X	A	0	X
ELBA MOSCATO	B018	X	153	1	X	X	A	0	X
ELBA VIN SANTO	B018	X	888	1	E	X	A	0	X
ELBA VIN SANTO RISERVA	B018	X	888	1	E	A	A	1	X
ELBA VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE	B018	X	999	2	E	X	A	0	X

11A07399

DECRETO 17 maggio 2011.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita « Elba aleatico passito» o «Aleatico passito dell'Elba» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Elba" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio di Tutela Vini Elba, intesa ad ottenere il riconoscimento della DOCG per la tipologia "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata domanda di modifica;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di riconoscimento, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – Serie Generale – n. 10 del 14 gennaio 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere al riconoscimento della DOCG "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. La denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" è riconosciuta ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata e garantita "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2011.

3. I quantitativi di vino a Denominazione di Origine Controllata e/o atti a divenire a Denominazione di Origine Controllata "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba", ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967 e successive modifiche, provenienti dalla vendemmia 2009 e precedenti, che alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte con la D.O.C., a condizione che le Ditte produttrici interessate comunichino al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazione in questione, ai sensi della specifica vigente normativa, entro sessanta giorni dalla citata data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare, i quantitativi di prodotto giacenti presso le stesse.

4. In deroga alle disposizioni di cui all'art. 1 del presente decreto, le partite di vino a denominazione di origine controllata "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967 e successive modifiche, provenienti dalla campagna vendemmiale 2009/2010, possono utilizzare la denominazione di origine controllata e garantita "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba", purché le medesime partite siano rispondenti alle condizioni previste nell'annesso disciplinare ed a condizione che i produttori interessati effettuino preventiva comunicazione all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e al soggetto autorizzato, ai sensi della specifica vigente normativa, al controllo sulla produzione della DOCG in questione.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla vendemmia 2011 i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOCG in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. In deroga alla previsione di cui all'art. 1, le disposizioni di cui all'art. 8 dell'annesso disciplinare di produzione, sono applicabili a decorrere dal giorno successivo alla pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Art. 4.

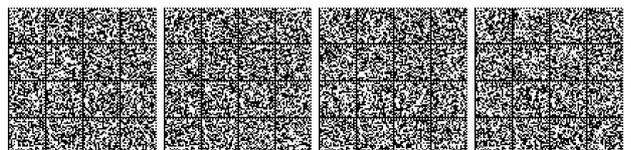
1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici della tipologia di vino a DOCG "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la DOCG "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

2. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 maggio 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA “ELBA ALEATICO PASSITO” O “ALEATICO PASSITO DELL’ELBA

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba”è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il Vino a denominazione di origine controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Aleatico.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba”devono essere prodotte nel territorio amministrativo dei comuni dell’isola d’Elba.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all’art. 1 devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti impiantati successivamente all’entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 5000 ceppi per ettaro.

Le forme di allevamento e di potatura devono essere atte a non modificare le caratteristiche peculiari dell’uva e del vino.

E’ vietata ogni pratica di forzatura, consentendo tuttavia l’irrigazione come pratica di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a 7 tonnellate per ettaro.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato,la produzione per ceppo non dovrà essere superiore in media a 1,8 kg.

Ai limiti massimi indicati, anche nelle annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una cernita delle uve, purchè la produzione totale del vigneto non superi del 20% i limiti medesimi. La eccedenza delle uve non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare, al momento della raccolta, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 11,5%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di appassimento delle uve, vinificazione, conservazione, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'art. 3.
La resa massima dell'uva in vino, riferita allo stato fresco dell'uva stessa, non deve essere superiore al 35%.
Le uve, dopo un'accurata cernita, devono essere sottoposte per un periodo minimo di almeno 10 giorni ad appassimento all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata e/o deumidificata sino al raggiungimento di un contenuto zuccherino minimo del **30%**.
L'immissione al consumo può essere effettuata a partire dal 1° Marzo dell'anno successivo a quello di produzione.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: dolce, di corpo, armonico;
titolo alcol. tot. minimo: 19% di cui almeno 12 svolto;
acidità totale minima: 6 g/l;
estratto non riduttore minimo: 35 g/l;

E' facoltà del Ministero delle Politiche agricole e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Elba Aleatico Passito" o "Aleatico Passito dell'Elba" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

Per le particolari caratteristiche del vino, è vietato immettere al consumo nel territorio di produzione dell'Elba Aleatico altri vini non a d.o. o ad i.g.t. anche liquorosi che riportino in etichetta parole o marchi similari al nome del vino Elba Aleatico e che traggano in inganno il consumatore.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore sono consentite in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.

E’ consentito altresì l’uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone, località e vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, nel rispetto di quanto previsto dalle norme vigenti.

Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Elba Aleatico Passito” o “Aleatico Passito dell’Elba”deve sempre figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Il vino di cui all’art. 1 può essere immesso al consumo esclusivamente in recipienti di vetro di volume nominale di Lt. 0,375, Lt. 0,500 e Lt. 1,500 con chiusura a tappo raso di sughero.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
ELBA ALEATICO PASSITO	A059	X	009	2	D	X	A	0	X

11A07400

PROVVEDIMENTO 25 maggio 2011.

Iscrizione della denominazione «Fagiolo Cuneo» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geogratiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 483 della commissione del 18 maggio 2011, la denominazione «Fagiolo Cuneo» riferita alla categoria ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati, è iscritta quale Indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall’art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l’esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Fagiolo Cuneo», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

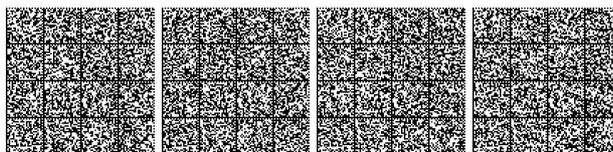
Provvede:

Alla pubblicazione dell’allegato disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Fagiolo Cuneo», registrata in sede comunitaria con regolamento (UE) n. 483 del 18 maggio 2011.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Fagiolo Cuneo», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 25 maggio 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ALLEGATO

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Fagiolo Cuneo»

Art. 1
Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Fagiolo Cuneo" è riservata ai baccelli allo stato ceroso da sgranare o alla granella secca che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Descrizione del prodotto

L'indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Fagiolo Cuneo" designa i baccelli allo stato ceroso da sgranare e la granella secca ottenuti dagli ecotipi Bianco di Bagnasco, Vedetta e dalle varietà Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista e Millenium, appartenenti alle specie di fagiolo rampicante Phaseolus vulgaris L. e Phaseolus coccineus.

a) Il baccello allo stato ceroso da sgranare deve avere le seguenti caratteristiche:

- appartenente all'ecotipo Vedetta o alle varietà Stregonta, Bingo, Rossano, Solista e Millenium, Barbarossa;
- la lunghezza del bacello allo stato ceroso per l'ecotipo Vedetta e le varietà Stregonta, Bingo, Rossano, Solista e Millenium è compresa tra 15 e 28 mm; per la varietà Barbarossa è compresa tra 12 e 22 mm;
- intensamente striato di rosso;

La granella all' interno del baccello ceroso deve presentare:

- striature rosa-rosse su fondo crema;
- il diametro minimo verticale e orizzontale non può essere rispettivamente inferiore a 9 e 15 mm;
- la granella deve essere esente da attacchi di parassiti o di malattie con una tolleranza massima del 1% di prodotto con alterazioni visibili.

b) La granella secca deve avere le seguenti caratteristiche:

- appartenente all'ecotipo Bianco di Bagnasco o alle varietà Billò, Corona
- l'umidità massima consentita del seme è del 15%;
- il diametro minimo verticale e orizzontale della granella non può essere, rispettivamente, inferiore a 9 e 14 mm per il Billò, 13 e 20 mm per il Corona, 8 e 14 mm per il Bianco di Bagnasco;
- il colore della granella deve essere per il Billò, con screziature bruno-violacea su fondo crema, per il Corona e il Bianco di Bagnasco bianco.
- la granella secca non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore tali da comprometterne le caratteristiche, con una tolleranza massima complessiva del 1,5% di impurità intese come prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato a livello di colorazione. E' consentita, inoltre, una percentuale massima di 1,5 di fagioli secchi fuori calibro.
- contenuto in ferro che raggiunge valori compresi tra 80 e 105 ppm per il Billò e 65 e 75 ppm per il Corona e il Bianco di Bagnasco
- contenuto in proteine che raggiunge valori compresi tra 23 e 30 (% di proteina sul secco).

Art. 3
Zona di produzione

La zona di produzione dei fagioli ad Indicazione Geografica Protetta “Fagiolo Cuneo”, comprende i seguenti comuni della Provincia di Cuneo: Aisone, Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnasco, Barge, Bastia Mondovì, Battifollo, Belvedere Langhe, Beinette, Benevagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Borgo San Dalmazzo, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Brossasco, Busca, Camerana, Caraglio, Caramagna Piemonte, Cardè, Carrù, Cartignano, Casalgrasso, Castellar, Castelletto Stura, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castelnuovo Ceva, Cavallerleone, Cavallermaggiore, Centallo, Ceresole, Cerretto Langhe, Cervasca, Cervere, Ceva, Cherasco, Chiusa Pesio, Cigliè, Cissone, Clavesana, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Cuneo, Demonte, Dogliani, Dronero, Entracque, Envie, Farigliano, Faule, Feisoglio, Fossano, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Frassino, Gaiola, Gambasca, Garessio, Genola, Gorzegno, Gottasecca, Guarene, Isasca, Igliano, Lagnasco, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Lisio, Magliano Alpi, Manta, Marene, Margarita, Marsaglia, Martiniana Po, Melle, Moiola, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero Vasco, Monasterolo Casotto, Monasterolo Savigliano, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Montaldo Mondovì, Montanera, Montemale, Monterosso Grana, Montezemolo, Moretta, Morozzo, Murazzano, Murello, Narzole, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Nucetto, Ormea, Pagno, Paroldo, Perletto, Perlo, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pamparato, Pianfei, Piasco, Piozzo, Polonghera, Pradleves, Priero, Priola, Prunetto, Racconigi, Revello, Rifreddo, Rittana, Roascio, Roaschia, Robilante, Roburent, Roccavione, Roccabruna, Roccacigliè, Roccadebaldi, Roccaforte Mondovì, Roccasparvera, Rossana, Ruffia, S. Albano Stura, S. Benedetto Belbo, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, Salmour, Saluzzo, San Damiano Macra, San Michele Mondovì, Sanfrè, Sanfront, Savigliano, Scagnello, Scarnafigi, Serravalle Langhe, Somano, Sommariva Bosco, Sommariva Perno, Tarantasca, Torre Mondovì, Torre Bormida, Torre San Giorgio, Torresina, Trezzo Tinella, Trinità, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Venasca, Vernante, Verzuolo, Vicoforte, Vignolo, Villafalletto, Villanova Mondovì, Villanova Solaro, Villar San Costanzo, Viola, Vottignasco.

Art. 4
Prova dell’origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall’organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.
Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell’organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5
Metodo di ottenimento

Preparazione del terreno e semina
Successivamente alla preparazione del terreno, viene effettuata la semina nel periodo tra aprile e luglio. Si effettua a postarelle, utilizzando una quantità massima di seme ad ettaro di 120 Kg.
La semina può essere manuale o meccanizzata.
Per la semina degli ecotipi Bianco di Bagnasco e Vedetta, utilizzabili sia per la produzione di granella secca che di baccelli a maturazione cerosa da sgranare, deve essere utilizzato seme proveniente dal territorio descritto all’art. 3.

Tutori
Per il sostegno dei fagioli vengono utilizzate da due a quattro canne legate insieme nella parte apicale a formare una specie di “tenda da indiano”. Ogni “tenda da indiano” viene collegata a quella precedente e a quella successiva con un filo orizzontale che passa tra i punti in cui le canne si incrociano al fine di rendere più rigidi e resistenti i tutori nei confronti delle avversità atmosferiche e del peso delle piante.

Concimazione
L’azoto viene apportato in post-emergenza delle plantule (max 50 U/ha), il fosforo in pre-semina (max 40 U/ha), il potassio in pre-semina, (max 80 U/ha), il calcio e magnesio in pre-semina (max 120 U/ha di calcio e max 30 U/ha di magnesio) e il letame la cui somministrazione avviene prima dell’aratura con un quantitativo max 150 ql/ha.

Difesa
I metodi di difesa adottati sono quelli agronomici, attraverso l’uso di seme non infetto, la distruzione dei residui colturali infetti, rotazione delle superfici utilizzate e l’utilizzo di principi attivi registrati sulla coltura.
La monosuccessione della coltura deve essere intercalata alla fine del terzo anno con un erbaio a semina autunnale
E’ consentito l’utilizzo di prodotti diserbanti registrati sulla coltura nonché le lavorazioni meccaniche del terreno tra le bine.

Raccolta
La raccolta dei baccelli a maturazione cerosa avviene manualmente. La raccolta del fagiolo a granella secca avviene con la pianta completamente appassita e in modo meccanico o manuale.
Nelle tipologie a maturazione cerosa il prodotto raccolto è il baccello, mentre per le secche il prodotto raccolto è la granella o il baccello. L’epoca di raccolta va da maggio a novembre. La resa massima per il fagiolo a maturazione cerosa è di 150 q.li/ha, mentre per la tipologia secca è di 45 q.li/ha.
Tutte le fasi sopra descritte dovranno essere svolte nell’area di produzione del Fagiolo Cuneo, tranne quella di confezionamento.
La granella deve essere successivamente lavorata per la cernita, pulitura e calibratura del prodotto. In seguito avviene il confezionamento.

Art. 6
Legame con il territorio

Il Fagiolo Cuneo ha una forte “reputazione” sul territorio nazionale, sia a livello commerciale che a livello di consumi, in quanto fortemente stimato ed apprezzato soprattutto per le sue caratteristiche peculiari, sia a livello socio-economico nonché storico colturale, sia sotto l’aspetto organolettico.
Importanti, infatti, sono i fattori umani fortemente radicati sul territorio. Ne sono un esempio la tradizionalità che si tramanda da padre in figlio nel coltivare il fagiolo rampicante. Una coltura che sicuramente necessita di molta manodopera e che nell’areale di Cuneo è esclusivamente di tipo famigliare. Tutto ciò ha sempre determinato un certo legame umano con la coltura stessa: ne sono ancora un esempio oggi i “raduni famiglia” dove i componenti la famiglia stessa, i parenti e gli amici si ritrovano per aiutare il conduttore aziendale a “sfilare” le piante di fagiolo Cuneo secco prima della trebbiatura, a seminare e piantare le canne.
La coltivazione di fagioli rampicanti necessita, infatti, di sostegni quali le canne. Anche su questo aspetto c’è un forte legame tra il produttore e questo tipo di tecnica colturale esclusivo della zona di produzione, in quanto esiste solo ed esclusivamente nell’areale cuneese la tradizione di legare da due a quattro canne insieme nella parte apicale a formare una specie di “tenda da indiano”. Ogni “tenda da indiano” viene collegata a quella precedente e a quella successiva con un filo orizzontale che passa tra i punti in cui le canne si incrociano al fine di rendere più rigidi e resistenti i tutori nei confronti delle avversità atmosferiche e del peso delle piante.

A conferma della lunga tradizione di coltivazione del fagiolo Cuneo sono anche le notizie storiche relative alla commercializzazione del fagiolo Cuneo: nel 1877, nel comune di Centallo, furono prodotti 15 quintali di fagioli e l'intera quantità servì a soddisfare le esigenze dei centallesi.
Il Fagiolo Cuneo presenta caratteristiche peculiari rispetto agli altri fagioli. Infatti ha un ottima consistenza della granella secca e del baccello allo stato ceroso. Nella granella secca si evidenzia un elevato contenuto in ferro e proteine che raggiungono, rispettivamente, valori compresi tra 80 e 105 ppm per il Billò e 65 e 75 ppm per il Corona e il Bianco di Bagnasco, e 23 e 30 (% di proteina sul secco) per tutte le tipologie. Ciò dimostra l'importanza della vocazionalità pedoclimatica dell'areale di Cuneo e presenta tutte le caratteristiche idonee per originare un prodotto diverso da altri.
Il baccello allo stato ceroso si caratterizza invece per la marcata colorazione sia del baccello stesso sia anche della granella al suo interno, merito delle escursioni termiche che favoriscono il processo di produzione degli antociani.
In questo ambiente, caratterizzato da un clima fresco e da escursioni termiche tra giorno e notte, gli investimenti produttivi di fagiolo risultano molto elevati e di ottima qualità in quanto le escursioni termiche giornaliere associate ad elevata luminosità dell'ambiente conferiscono ai baccelli e alla granella maggior colore e consistenza. Inoltre le temperature contenute nella fase tardo invernale determinano significativi posticipi delle semine-fioritura tanto da prolungare, rispetto alle altre aree di produzione nazionale, le epoche di maturazione e quindi di commercializzazione.

Art. 7
Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo ISTITUTO NORD-OVEST QUALITA' Soc. Coop. - Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 – 12033 Moretta (CN) – Tel. 0172.911323 – Fax 0172.911320 – e-mail: inoq@inoq.it.

Art. 8
Etichettatura

L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato di maturazione cerosa da sgusciare viene immesso al consumo in appositi imballaggi in plastica, in cartone o in confezioni sigillate (vassoi, cartoni, sacchetti e similari), in materiale per uso alimentare con un sigillo di garanzia non riutilizzabile della capacità di kg 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 15. L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato secco, in granella o in baccello, viene immesso al consumo in appositi imballaggi o confezioni in materiale per uso alimentare con un sigillo di garanzia non riutilizzabile della capacità di kg 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15, 25. Le confezioni e gli imballaggi devono recare obbligatoriamente sull'etichetta, a carattere di stampa chiaro e leggibile, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni obbligatorie ai sensi della normativa vigente, l'indicazione "IGP Fagiolo Cuneo" con il logo di seguito descritto.

Il logo, a forma circolare, rappresenta sullo sfondo la catena delle Alpi marittime sovrastato dallo schizzo del fagiolo di colore bianco crema con striature rosse. Tutti i colori del logo sono ottenuti con la tecnica della quadricromia con diverse sfumature nelle tonalità. Nel logo è inserita in forte evidenza la scritta "Fagiolo Cuneo I.G.P.", mentre lungo la circonferenza del logo stesso è presente la scritta "Indicazione Geografica Protetta".
I caratteri delle scritte sono: Arial Bold corsivo per "Indicazione Geografica Protetta", Arial Bold per "Fagiolo Cuneo" e Arial Regular corsivo per "I.G.P."
I riferimenti colorimetrici riferiti alla scala PANTONE sono: 371C (le montagne e peduncolo), 382C (la pianura), 1807C (striature del baccello) e 304C (cielo).

11A07474

DECRETO 30 maggio 2011.

Rettifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Reggiano».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1971, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

Visto il decreto ministeriale del 21 dicembre 2010, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 4 del 7 gennaio 2011, supplemento ordinario n. 6, con il quale è stata modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano», così come modificato con decreto ministeriale di rettifica del 21 febbraio 2011;

Vista la richiesta del consorzio per la tutela dei vini «Reggiano» e «Colli di Scandiano e di Canossa» intesa ad ottenere la rettifica dell'art. 6 del citato disciplinare, al fine di indicare il titolo alcolometrico volumico effettivo per le tipologie di prodotto Lambrusco, Lambrusco Salamino e rosso facenti riferimento alla categoria di prodotto

«mosto di uva parzialmente fermentato», ammessa alla produzione ai sensi dell'art. 1 del disciplinare di produzione per i vini a denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano»;

Visto il parere positivo formulato in data 29 aprile 2011 dalla regione Emilia-Romagna in merito alla predetta richiesta del consorzio sopra indicato;

Ritenuto pertanto, in accoglimento della predetta richiesta, di dover apportare la conseguente rettifica al richiamato disciplinare di produzione;

Decreta:

Articolo unico

A titolo di rettifica, all'art. 6 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano», approvato con il decreto ministeriale del 21 dicembre 2010 richiamato in premessa, dopo l'ultimo capoverso, è inserito il seguente capoverso:

«Le caratteristiche al consumo sopra descritte per le tipologie Lambrusco frizzante, Lambrusco Salamino frizzante e rosso frizzante, sono riferite anche alla categoria di prodotto «mosto di uva parzialmente fermentato», fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al «dolce» e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 maggio 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

11A07475

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Variazione di tipo II all'autorizzazione, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale «Exinef»

Estratto determinazione V&A.PC/II/368 del 13 maggio 2011

Specialità medicinale: EXINEF.

Confezioni:

A.I.C. n. 035822016/M - 2 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822028/M - 5 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822030/M - 7 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822042/M - 10 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822055/M - 14 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822067/M - 20 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822079/M - 28 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822081/M - 30 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822093/M - 50 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822105/M - 98 (2×49) compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822117/M - 100 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822129/M - 50×1 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822131/M - 100×1 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 60 mg;

A.I.C. n. 035822143/M - 30 compresse rivestite con film in flacone HDPE da 60 mg;

A.I.C. n. 035822156/M - 2 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822168/M - 5 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822170/M - 7 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822182/M - 10 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822194/M - 14 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822206/M - 20 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822218/M - 28 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822220/M - 30 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822232/M - 50 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822244/M - 98 (2×49) compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822257/M - 100 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822269/M - 50×1 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822271/M - 100×1 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 90 mg;

A.I.C. n. 035822283/M - 30 compresse rivestite con film in flacone HDPE da 90 mg;

A.I.C. n. 035822295/M - 2 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822307/M - 5 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822319/M - 7 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822321/M - 10 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822333/M - 14 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822345/M - 20 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822358/M - 28 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822360/M - 30 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822372/M - 50 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822384/M - 98 (2×49) compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822396/M - 100 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822408/M - 50×1 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822410/M - 100×1 compresse rivestite con film in blister AL/AL da 120 mg;

A.I.C. n. 035822422/M - 30 compresse rivestite con film in flacone HDPE da 120 mg;

A.I.C. n. 035822434/M - «30 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister AL/AL;

A.I.C. n. 035822446/M - «30 mg compresse rivestite con film» 7 compresse in blister AL/AL.

Titolare A.I.C.: Abiogen Pharma S.p.a.

Numero procedura mutuo riconoscimento: UK/H/0534/001-004/II/035.

Tipo di modifica: modifica stampati.

Modifica apportata: aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto alla sezione 4.8 e relativa modifica del foglio illustrativo.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla presente determinazione.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca.

Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera.

In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

I lotti già prodotti, non possono più essere dispensati al pubblico a decorrere dal centoottantesimo giorno successivo a quello della pubblicazione della presente determinazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Trascorso il suddetto termine non potranno più essere dispensate al pubblico confezioni che non rechino le modifiche indicate dalla presente determinazione.

La presente determinazione entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

11A07311

Diniego del rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura nazionale, del medicinale «Baxidin».

Estratto determinazione FV/ 29 del 18 aprile 2011

Medicinale: BAXIDIN.

Confezioni:

A.I.C. n. 032158 040 - 0,15% + 0,015% soluzione cutanea 100 bustine da 25 ml;

A.I.C. n. 032158 038 - 15% + 1,5% concentrato per soluzione cutanea 100 bustine da 25 ml;

A.I.C. n. 032158 014 - 15% + 1,5% concentrato per soluzione cutanea flacone da 1.000 ml;

A.I.C. n. 032158 026 - 15% + 1,5% concentrato per soluzione cutanea flacone da 5.000 ml.

Titolare A.I.C.: Sanitas - Laboratorio chimico farmaceutico S.r.l.

Procedura nazionale.

L'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale «Baxidin» non è rinnovata, ai sensi dell'art. 38, comma 2-*bis*, secondo e terzo periodo, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, e successive modificazioni ed integrazioni.

Dalla data di entrata in vigore della presente determinazione il medicinale «Baxidin» non può essere mantenuto in commercio e quindi devono essere immediatamente ritirati tutti i lotti già prodotti. Nelle more delle operazioni di ritiro il medicinale non può essere utilizzato.

La presente determinazione entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

11A07344

CORTE SUPREMA DI CASSAZIONE

Annuncio di una proposta di legge di iniziativa popolare

Ai sensi degli articoli 7 e 48 della legge 25 maggio 1970 n. 352, si annuncia che la cancelleria della Corte Suprema di Cassazione, in data 7 giugno 2011 ha raccolto a verbale e dato atto della dichiarazione resa da 13 cittadini italiani, muniti dei prescritti certificati di iscrizione nelle liste elettorali e delle attestazioni comprovanti la qualità di deputati della XVI legislatura, di voler promuovere una proposta di legge di iniziativa popolare dal titolo:

"Territorializzazione dei Ministeri e delle amministrazioni centrali dello Stato"

Dichiarano, altresì, di eleggere domicilio in Via Bellerio n. 41 - 20161 Milano - presso il Signor Salmoiraghi Gianfranco.

11A07703

MINISTERO DELLA SALUTE

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Cevaxel-Rtu» 50 mg/ml

Estratto decreto n. 46 del 29 aprile 2011

Procedura decentrata n. FR/V/0218/001/DC.

Specialità medicinale per uso veterinario CEVAXEL-RTU 50 mg/ml sospensione iniettabile per bovini e suini.

Titolare A.I.C.: Ceva Vetem S.p.A. con sede legale e domicilio fiscale in Agrate Brianza (Milano) - via Colleoni, 15 - codice fiscale n. 09032600158.

Produttore responsabile rilascio lotti: la società Ceva Sante Animale nello stabilimento sito in 10 Avenue de la Ballastière - 33500 Libourne (Francia).

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.:

scatola contenente 1 flacone da 100 ml - A.I.C. n. 104250016;

scatola contenente 1 flacone da 250 ml - A.I.C. n. 104250028.

Composizione, ogni flacone contiene:

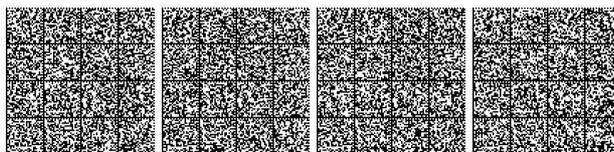
principio attivo: ceftiofur (come cloridrato) 50 mg;

eccipienti: così come indicato nella tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Specie di destinazione: bovini e suini.

Indicazioni terapeutiche: infezioni associate a batteri sensibili al ceftiofur.

Bovini: per il trattamento delle infezioni batteriche a carico dell'apparato respiratorio associate a Pasteurella multocida, Mannheimia haemolytica, Haemophilus somnus.

Per il trattamento della necrobacillosi interdigitale acuta (panaritium, zoppina lombarda) associata a Fusobacterium necrophorum e Bacteroides melaninogenicus (Porphyromonas asaccharolytica).

Per il trattamento della componente batterica della metrite acuta post-partum (puerperale) entro 10 iorni dal parto associata a Escherichia coli, Arcanobacterium piogenes e Fusobacterium necropforum.

Suini: per il trattamento delle infezioni batteriche a carico dell'apparato respiratorio associate a Pasteurella multocida, Actinobacillus pleuropneumoniae e Streptococcus suis.

Validità:

periodo di validità del medicinale veterinario confezionato per la vendita: tre anni;

periodo di validità dopo prima apertura del condizionamento primario: ventotto giorni.

Tempi di attesa:

Bovini:

carne e visceri: otto giorni;

latte: zero ore.

Suini:

carne e visceri: cinque giorni.

Regime di dispensazione: da vendersi soltanto dietro presentazione di ricetta medico-veterinaria in triplice copia non ripetibile.

Decorrenza ed efficacia del decreto: efficacia immediata.

11A06808

Autorizzazione all'immisione in commercio del medicinale per uso veterinario «Meglufen» soluzione iniettabile 100 ml.

Estratto decreto n. 45 del 29 aprile 2011

Specialità medicinale per uso veterinario MEGLUFEN soluzione iniettabile 100 ml per equini non destinati alla produzione di alimenti per il consumo umano (NDPA).

Titolare A.I.C.: I.Z.O. S.p.A., con sede legale e domicilio fiscale in Brescia - via A. Bianchi, 9 -codice fiscale n. 00291440170.

Produttore responsabile rilascio lotti: la società titolare dell'A.I.C. nello stabilimento sito in Brescia - via A. Bianchi, 9.

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.: flacone da 100 ml - A.I.C. n. 104130024.

Composizione: 100 ml di soluzione contengono:

principi attivi: Flunixin 5,0 g (come flunixin meglumine 8,3 *g)*;

eccipienti: così come indicato nella tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Specie di destinazione: per equini non destinati alla produzione di alimenti per il consumo umano (NDPA).

Indicazioni terapeutiche:

terapia antinfiammatoria, antipiretica e analgesica. A seconda delle affezioni può essere usato da solo o come coadiuvante alla terapia eziologica, antibiotica o metabolica;

riduce l'infiammazione ed il dolore associati a disfunzioni muscolo scheletriche, in particolare nelle fasi acute e sub-acute e trova applicazione come analgesico nei dolori viscerali associati a colica.

Tempi di attesa: non pertinente.

Il prodotto non deve essere somministrato ad equidi allevati a scopo alimentare.

Validità:

periodo di validità del medicinale veterinario confezionato per la vendita: tre anni;

periodo di validità dopo prima apertura del condizionamento primario: ventotto giorni.

Regime di dispensazione: da vendersi soltanto dietro presentazione di ricetta medico-veterinaria in copia unica non ripetibile.

Decorrenza ed efficacia del decreto: dal giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

11A06809

Revoca di registrazione di presidio medico chirurgico «Daipron»

Con il decreto n. DGFDM-VII/1506 del 10 maggio 2011 è stata revocata, su rinuncia della ditta, la registrazione del sottoindicato presidio medico chirurgico:

presidio medico chirurgico: DAIPRON - registrazione: 6789.

Motivo della revoca: rinuncia della società Blue Line S.r.l., titolare della registrazione.

11A07312

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Maccheroncini di Campofilone»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Maccheroncini di Campofilone» come Indicazione Geografica Protetta ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006, presentata dalla Associazione Produttori dei Maccheroncini di Campofilone, con sede in Campofilone (FM), c/o Comune di Campofilone, Piazza Umberto I n.2 e acquisiti inoltre il parere della Regione Marche, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità – Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità – SAQ VII - via XX Settembre n. 20, 00187 ROMA – entro 30 giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della richiesta di registrazione alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 510/2006, ai competenti organi comunitari.

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "Maccheroncini di Campofilone"

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta Maccheroncini di Campofilone è riservata alla pasta alimentare che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo l'indicazione geografica protetta Maccheroncini di Campofilone presenta le seguenti caratteristiche fisico, chimiche espresse su 100 g di prodotto finito:

Lunghezza: da 35 a 60 cm;

Larghezza: da 0,80 a 1,20 mm;

Spessore: da 0,3 a 0,7 mm;

Proteine (azoto x 5,70) minimo 12,50 su cento parti di sostanza secca;

Art. 3.

Delimitazione della zona geografica

La zona di produzione della indicazione geografica protetta Maccheroncini di Campofilone è limitata al territorio amministrativo del comune di Campofilone sito in provincia di Fermo, Marche.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori/confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità delle materie prime e delle quantità prodotte e confezionate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

I Maccheroncini di Campofilone IGP sono ottenuti dall'impasto di uova fresche e semola di grano duro o farina di grano tenero doppio zero. In ogni caso è vietata l'aggiunta di acqua. Non è consentito l'utilizzo di materie prime che contengano OGM. Le materie prime utilizzate nella produzione della IGP Maccheroncini di Campofilone devono avere le seguenti caratteristiche qualitative espresse su 100 grammi di prodotto:

Uova: devono essere ottenute da galline allevate a terra alimentate esclusivamente con cereali NO OGM e non devono contenere pigmenti sintetici. Inoltre devono avere:

Proteine comprese tra 10 e 12 g;

Grassi > 9 g;

Betacarotene massimo 33 ppm;

Residuo Secco minimo 20 % sulla s.s.

Semola di grano duro:

Proteine min. (azoto x 5,70) 12,50 su cento parti di s.s.;

Farina di grano tenero doppio zero

Proteine min. (azoto x 5,70) 10,00 su cento parti di s.s.;

Si procede con l'impasto, di uova fresche e semola di grano duro oppure di farina di grano tenero doppio zero.

La quantità di uova da utilizzare per 1 kg di semola di grano duro oppure di farina di grano tenero doppio zero varia da un minimo di 7 a un massimo di 10 nel caso di utilizzo di uova intere oppure se espressa in valore percentuale (Quid) è pari a minimo 33%.

L'impasto così ottenuto viene sfogliato a mano oppure estruso in bronzo e sfogliato su rulli fino ad ottenere la sfoglia di spessore compreso tra 0,3 e 0,7 mm. Successivamente si procede al taglio, per conferire le caratteristiche fisiche descritte all'art. 2 del presente disciplinare.

I Maccheroncini di Campofilone così tagliati vengono adagiati su foglietti di carta alimentare bianca di larghezza compresa tra 22 e 26 cm e lunghezza compresa tra 32 e 35 cm. I foglietti così ottenuti, contenenti il prodotto fresco, hanno un peso compreso tra 155 e 175 g ciascuno e vengono piegati, nella maniera tradizionale, ai quattro lati per evitare la fuoriuscita del prodotto e ordinatamente riposti in appositi telai.

Quest'ultimi vengono quindi inseriti in apposite stanze di essiccazione ad una temperatura compresa tra 28-40 ° C per una durata compresa tra le 24 e le 36 ore.

Al termine del processo di essiccazione i foglietti vengono inseriti nelle confezioni di cui all'art. 8. Questa operazione, che avviene esclusivamente nello stabilimento di produzione, si rende necessaria per consentire, nelle fasi di trasporto e conservazione, un'adeguata protezione del prodotto, delicato e altamente fragile. Qualora infatti i Maccheroncini di Campofilone fossero trasportati senza l'adeguata protezione sarebbero soggetti a urti che determinerebbero lo spezzarsi della pasta la quale, di conseguenza, perderebbe le caratteristiche fisiche tipiche descritte all'art. 2 del presente disciplinare di produzione e utili al riconoscimento già visivo del prodotto stesso.

Il confezionamento tipico di Campofilone, inoltre, svolge una funzione distintiva del prodotto oggetto della denominazione. I Maccheroncini di Campofilone infatti, sono visivamente riconoscibili al consumatore finale anche per il tipo di confezione che li caratterizza e che contribuisce a distinguerli con decisione da prodotti ad essi similari. Infine è sulla confezione stessa che vengono apposti tutti gli elementi necessari all'etichettatura ivi compresi i marchi di impresa, come dettagliatamente riportato al successivo art. 8.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

I Maccheroncini di Campofilone si distinguono con decisione dalle altre paste alimentari per la sottigliezza della sfoglia ed il taglio finissimo. Tali caratteristiche consentono al prodotto un ridottissimo tempo di cottura pari ad uno/due minuti, nell'acqua bollente o direttamente nel condimento senza necessariamente essere lessato.

Altra fondamentale caratteristica che dimostra l'unicità dei Maccheroncini di Campofilone è la percentuale di uova che viene utilizzata nell'impasto. Essa, infatti, è nettamente superiore rispetto a quella utilizzata in altre tipologie di paste alimentari. Tale proporzione unitamente al processo di essicazione lento determina un'elevatissima resa del prodotto, infatti mentre 250 g di pasta generica corrispondono a 2 porzioni abbondanti, dallo stesso quantitativo di Maccheroncini di Campofilone si ottengono 4 porzioni. Questa capacità di resa dei Maccheroncini di Campofilone determina come conseguenza la capacità assorbente della pasta che trattiene una quantità di condimento superiore rispetto ad altre tipologie di pasta.

La valenza dei Maccheroncini di Campofilone sta nell'aver conservato immutata nel corso degli anni la tecnica di lavorazione, mantenendo inalterata la sua semplice e particolare composizione, il particolare tipo di essicazione, nonché nel fatto che si tratta di un prodotto che richiede, per la sua realizzazione, particolari doti di abilità e esperienza, caratteristiche queste che ne fanno una pasta dalle qualità in termini di resa, di gusto, di leggerezza e di facilità di cottura del tutto particolari.

Parlare dei Maccheroncini di Campofilone significa parlare dell'espressione più autentica della cultura del territorio campofilonese. La produzione artigianale di questa pasta è la manifestazione della tradizione popolare del borgo medioevale di Campofilone tramandata di generazione in generazione.

Le uova in particolare, non sempre a disposizione nel corso dell'anno e dipendenti dal ciclo biologico delle galline, hanno stimolato l'ingegno e la fantasia delle vergare campofilonesi che hanno iniziato a fare la pasta in casa, dapprima fresca e poi realizzando quello che sarebbe diventato un processo di essiccazione. La pasta essiccata infatti era più conveniente di quella fresca perché si conservava nella madie e poteva essere consumata durante tutto l'anno. La grossolanità del taglio aveva però un inconveniente: l'aria nel processo di essiccazione incurvava la pasta che si rompeva in più punti e non poteva essere degustata nella sua interezza. Allora le argute massaie hanno iniziato a tagliare la "pannella" in fili sottilissimi, che non si spezzavano sotto l'azione dell'aria, restando intatti sino al consumo.

L'arte dei Maccheroncini di Campofilone è nata dunque nelle cucine e poi nei laboratori artigianali e da allora questi sottilissimi fili di velo dorato hanno sempre rivestito un'importanza particolare, discostandosi dai piatti di "tutti i giorni", rappresentando il piatto per eccellenza, simbolo di bravura della padrona di casa, nei pranzi di festa. Inizialmente veniva degustato solo nelle ricorrenze delle feste principali e rappresentava un regalo prestigioso da donare ad illustri amici.

Tradizione ed abilità mantenute per 600 anni, hanno dato luogo a commercio a imprese familiari, che hanno fatto conoscere Campofilone nel mondo.

Già nel 1400 viene considerato un piatto prelibato e citato in una corrispondenza dell'Abbazia di Campofilone, ancora in alcuni documenti del Concilio di Trento e ancora riportato nei quaderni di ricette di alcune case nobili.

Ma è con l'inizio del 1900 che a Campofilone alcune massaie e locandiere cominciarono a far degustare i Maccheroncini, il cui nome deriva da Maccheroni, termine generico con cui veniva individuata la pasta, e dalla caratteristica forma di fili lunghi e fini, dunque Maccheroncini.

Nella prima Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano Ed. 1931 si citano i Maccheroncini di Campofilone come prodotto tipico del borgo medioevale sito in Provincia di Fermo, documentando così l'esistenza di un legame forte tra la specialità gastronomica ed il suo paese di origine.

Tale caratterizzazione si è ulteriormente rafforzata nel corso del secondo dopoguerra e con il 1960 si assiste all'apertura del laboratorio artigianale di "Nello Spinosi", volto alla produzione e commercializzazione dei Maccheroncini di Campofilone. Nel 1965, con l'ingresso sul mercato dell'impresa artigianale "Alimentari Valdaso" si assiste ad un ulteriore incremento della produzione e diffusione del prodotto tipico di Campofilone.

Nello stesso anno viene rilasciata la licenza al "Ristorante Le Cinque Ragazze", che da allora si è sempre contraddistinto per la cura e il rispetto usato nei confronti della tradizione campofilonese.

Una delle occasioni da non perdere per assaggiare la specialità gastronomica di Campofilone è la sagra. La nascita di questa festa risale al 1964 e da allora si svolge ogni anno, tre giorni nella prima decade di Agosto.

Si racconta, che pur di non mancare alla sagra nazionale dei Maccheroncini di Campofilone, in quel giorno venivano addirittura rimandati incontri e appuntamenti importanti. Ancora oggi in questa occasione arrivano nella località picena migliaia di turisti. In quell'occasione vengono servite circa 20.000 porzioni di pasta a dimostrazione del successo della sagra di Campofilone e dunque della reputazione dei Maccheroncini di Campofilone.

Da allora i pastai di Campofilone hanno ottenuto premi e riconoscimenti di prestigio nazionale ed internazionale a conferma che il borgo di Campofilone ha legato indissolubilmente la propria reputazione ed il suo nome a questa vera squisitezza culinaria, determinando la nascita di un distretto produttivo con risorse umane altamente specializzate nella produzione della pasta.

I Maccheroncini di Campofilone hanno raggiunto, nel tempo, i mercati più rilevanti: europeo, americano, canadese, arabo, e asiatico. Oggi questo prodotto alimentare sta conquistando le tavole più importanti del mondo e i produttori, vantano i loro Maccheroncini di Campofilone nelle migliori gastronomie internazionali, tra cui Tokyo, New York e Londra, tra i gioielli del Made in Italy buono da mangiare.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento CE n. 510/06 dall'Autorità pubblica di controllo Assam – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, sita ad Osimo (AN), via dell'Industria 1 – 60027 Osimo; Telefono: 071- 8081; Fax: 071 – 85979; e.mail: info@assam.marche.it.

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

I Maccheroncini di Campofilone I.G.P. sono immessi al consumo in:

astucci di cartone alimentare, eventualmente avvolti da pellicola termoretraibile alimentare, contenenti i foglietti di carta alimentare bianca su cui sono adagiati, come descritto al precedente art. 5, i Maccheroncini di Campofilone. Ogni astuccio contiene 250 g (pari a 2 foglietti) oppure 500 g (pari a 4 foglietti) oppure 1000 g (pari a 8 foglietti) di prodotto netto.

confezioni di cartone destinate alla ristorazione collettiva, contenenti i foglietti di carta alimentare bianca su cui sono adagiati, come descritto al precedente art. 5, i Maccheroncini di Campofilone avvolti da pellicola termoretraibile alimentare oppure inseriti in sacchetti di materiale plastico.

confezioni di carta paglia e spago contenenti, su fondo di cartoncino rigido, i foglietti di carta alimentare bianca su cui sono adagiati, come descritto al precedente art. 5, i Maccheroncini di Campofilone già avvolti da pellicola termoretraibile alimentare. La confezione così ottenuta è chiusa con lo spago al quale è attaccato con doppio nodo l'etichetta, i due fili vengono poi sigillati con cera lacca sulla quale è apposto il logo aziendale. Questo tipo di confezione può essere da 500 g (pari a 4 foglietti) oppure da 1000 g (pari a 8 foglietti) di prodotto netto.

Su ogni astuccio o sulle etichette, da applicare sulle confezioni, sono riportati a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

il simbolo grafico comunitario dell'indicazione geografica protetta come previsto dal Reg. CE n. 1898/2006 accanto alla dicitura "Maccheroncini di Campofilone Indicazione Geografica Protetta". La denominazione Maccheroncini di Campofilone deve avere una altezza minima di 5 mm.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

La designazione "Maccheroncini di Campofilone" è intraducibile.

11A07473

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2011-GU1-131) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, via Principe Umberto 4, 00185 Roma - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Area Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: gestionegu@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2011 (salvo conguaglio)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	*(di cui spese di spedizione € 132,57)**	- annuale	€ **309,00**
	*(di cui spese di spedizione € 66,28)**	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)*	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 264,45)**	- annuale	€ **682,00**
	*(di cui spese di spedizione € 132,22)**	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2011.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
serie generale	€	1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€	1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€	6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

*(di cui spese di spedizione € 127,00)**	- annuale	€ **295,00**
*(di cui spese di spedizione € 73,20)**	- semestrale	€ **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 39,40)**	- annuale	€ **85,00**
*(di cui spese di spedizione € 20,60)**	- semestrale	€ **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.